XS

Presso-Bean

Manual de instalación y manutención

Este manual tiene que estár guardado dentro del distribuidor

MAN1000104 Vers. 6 - 20/04/06

VISUALIZADOR

TECLADO DE SELECCION

SOPORTE DE VASOS

TAPA SUPERIÒR

CONTENEDOR CAFÉ EN GRANOS

DOSIFICADOR

MOLINILLO

GRUPO CAFÉ

SOPORTE TUBOS

CONTENEDOR DE RECOLECCION DE DESECHOS LIQUIDOS

CONTENEDORES SOLUBLES

SALIDAS PRODUCTOS

CUERPO BATIDOR

INDICE

1 DATOS TECNICOS Y DECLARACION DE CONFORMIDAD 4

2 INTRODUCCIÓN 6

3 DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINA 7

4 ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN 8

5 CONCEPTOS BASICOS DE FUNCIONAMIENTO 9

6 TRANSPORTE 10

7 DESEMBALAJE 11

8 COLOCACIÓN 12

9 CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA Y A LA RED ELÉCTRICA 13

10 CÓMO ACTIVAR O DESACTIVAR EL DISTRIBUIDOR 15

11 OPERACIONES PRELIMINARES 18

12 PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR 24

13 PLANTEAMIENTO DE SISTEMAS DE PAGOS 46

14 OPERACIONES DE LIMPIEZA Y CARGADO 47

15 MANUTENCIÓN ORDINARIA Y PREVENTIVA 49

16 SALIDA DE SERVICIO 57

17 OTRAS ADVERTENCIAS PARA EL OPERADOR 58

18 SOLUCION DE PROBLEMAS COMUNES 59

1 Datos Tecnicos y DECLARACION DE CONFORMIDAD

DIMENSIÓNES

Alto 502 mm

Ancho 379 mm

Largo 450 mm

PESO

34 Kg

CONEXIÓN HÍDRICA (para versiones con conexiòn a red)

AR - A red:

Presión entre 0,1 MPa y 0,8 MPa (entre1 y 8 bar)

Racor 3/4” gas hembra

CONEXIÓN ELÉCTRICA

230 V ~ 50/60 Hz Consumición: 1250 W

120 V ~ 50/60 Hz Consumición: 1100 W

NIVEL DE PRESIÓN SONORA PESADO A

< 70 dB

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Rhea Projects S.p.A. declara que este distribuidor automático de bebidas, ha sido diseñado y construido en conformidad a las siguientes directrices y normas de seguridad.

Directrices :	89/336/EEC 73/23/ECC 98/37/EC
Normas:	EN 60335-1:94 + A11:95 + A1:96 + A13:98 + A14:98 + A15:00 + A2:00 + A16:01 EN 60335-2-75:02 IEC 60335-2-75:95 + A1:98 IEC 60335-1:91 + A1:94 + A2:99 EN 55014-1:00 + A1:01 + A2:02 EN 55014-2:97 + A1:01 EN 61000-3-2:00 EN 61000-3-3:95 + A1:01

Rhea Projects S.p.A. - via Garavaglia 58

Fabricante de la máquina: I - 21042 Caronno Pertusella (VA) Italia

El representante legal

(A. D. Majer)

1.1 Informaciones de copyright

© Rhea Projects S.p.A. - Reservados todos los derechos

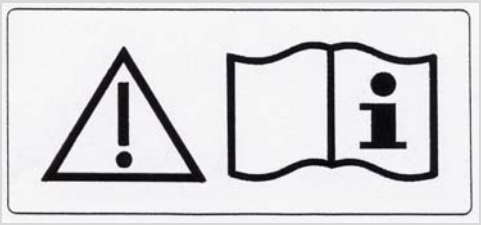
El presente documento contiene informaciones confidenciales de propiedad de Rhea Projects S.p.A., el contenido de este documento no puede divulgarse, copiarse o duplicarse a favor de terceros, en ninguna forma, total o parcial sin previa autorización por escrito de Rhea Projects S.p.A.

El uso, la duplicación o divulgación de las informaciones técnicas contenidas en este documento pueden ser tuteladas por Rhea Projects S.p.A. a través de la ley.

Editor/Fabricante: Rhea Projects S.p.A., via Trieste 49, I-21042, Caronno Pertusella (VA), Italia.

ESTE MANUAL TIENE QUE ESTÁR GUARDADO DENTRO DEL DISTRIBUIDOR.

Manual d'Instalación y Manutención distribuidor semi-automático XS PB Español: codigo MAN1000104



ATENCIÓN: Le recomendamos leer atentamente este manual ante uso y seguir los consejos.

2 Introducción

2.1 Bienvenido

Felicitaciones por la elección de un distribuidor semi-automático Rhea Projects. Este producto ha sido estudiado por técnicos expertos y es fabricado según los elevados estándares cualitativos que siempre han distinguido los productos Rhea Projects. Esta publicación le ayudará a usted a conocer mejor su aparato: Le recomendamos leerla atentamente y seguir los consejos.

El presente manual reúne todas las nociones y las instrucciones para el cargado y la limpieza del distribuidor, así como las instrucciones reservadas a los técnicos especializados para operaciones más complejas. Por esta razón, el manual se compone de páginas reconocibles claramente en base a la preparación técnica del lector a la cual están destinadas:

***Texto de fondo GRIS*:** destinadas a quienes tengan acceso al interior del distribuidor. Incluyen la introducción, secciones de carácter general y secciones que se refieren a la carga y a la limpieza ordinaria.

Texto de fondo BLANCO: destinadas exclusivamente al personal técnico calificado. Incluyen operaciones de instalación, ajuste, limpieza extraordinaria y manutención.

Todas las informaciones contenidas en el presente manual están dirigidas a obtener del distribuidor las mejores performancias en el ámbito del uso previsto por el fabricante.

El manual es parte integral del aparato y debe estar siempre disponible en el interior del distribuidor hasta su desmantelamiento final.

Para obtener un nuevo manual, en caso de pérdida o daño del original, es necesario comunicar al fabricante los datos de identificación del distribuidor indicados en la etiqueta de matrícula.

En cumplimiento del cuidado puesto por la sociedad para aportar mejoras al producto cada vez que éstas son posibles, Rhea Projects se reserva el derecho de perfeccionar la futura producción (y el contenido de los respectivos manuales) sin previo aviso y sin ninguna obligación de actualizar los productos ya existentes en el mercado.

El servicio técnico Rhea Projects está a su disposición, para cualquier información llame o envíe un fax a los siguientes números:

☎+ 39 02 966551

+ 39 02 9655086

o una e-mail a rheavendors@rheavendors.com o visitar el sito **www.rheavendors.com**.

Para facilitar la comprensión de los pedidos es necesario indicar los datos señalados en la etiqueta de matrícula

ATENCIÓN: Rhea Projects declina toda responsabilidad por eventuales daños directos o indirectos causados a personas o cosas como consecuencia de:

- uso inadecuado del distribuidor;

- instalación incorrecta;

- alimentación eléctrica o hídrica no apropiadas;

- graves carencias en la manutención;

- intervenciones o modificaciones no autorizadas;

- uso de piezas de recambio no originales.

En caso de avería, Rhea Projects no está obligada en modo alguno a resarcir eventuales daños económicos debidos a paradas forzadas del aparato ni a prolongar el período de garantía.

3 Descripción de la Maquina

3.1 Uso previsto

El distribuidor semi-automático XS PB, en sus varias versiones, es un aparato de uso general (no profesional).

El uso previsto del distribuidor semi-automático consiste en la erogación automática de bebidas mezclando productos alimenticios con agua. La erogación de las bebidas se efectúa dentro de apropiados vasos que tienen que ser posicionados por el usuario antes del empezàr del proceso.

3.2 Denominación de las versiones

Rhea Projects utiliza la siguiente convención para la denominación de un modelo en sus varias versiones:

Tipo: Table-Top

XS PB <café>/<contenedores> <conexión eléctrica> <conexión hídrica>

donde:

<café> donde:

PB … indica el procedimiento de infusión a través de un grupo café expreso (de alta presión

<contenedores> indica el número de contenedores de producto excluyendo el del café en granos. La autonomía y la variedad de tipos de bebidas erogables por el distribuidor dependen de este número.

<conexión eléctrica> 230 V ~ 50/60 Hz
..... 120 V ~ 50/60 Hz

<conexión hídrica>

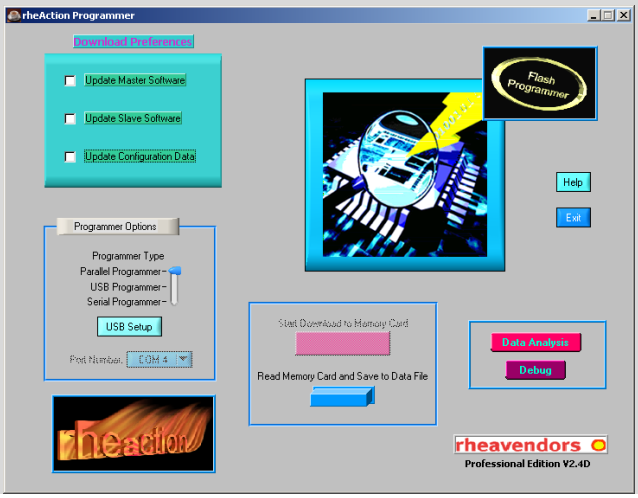
AA indica la presencia de un tanque interno de agua para la alimentaciòn idrica autonoma.

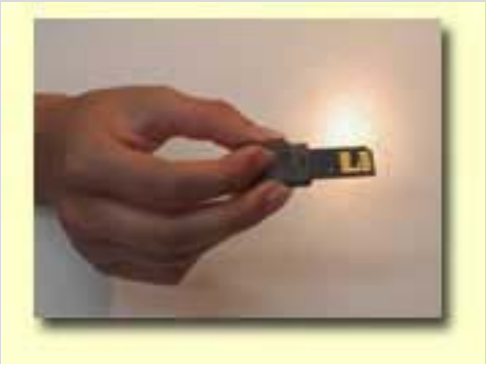
AR indica el distribuidòr funciona con conecciòn directa a la red idrica.

3.3 Bebidas erogables

El distribuidor puede erogàr cualquier bebida procedente de productos solubles, segùn la programaciòn del distribuidor mismo.

El distribuidor puede ser programmado con el PC o **llave flash** utilizando el software **Rheaction**. Para mayores informes volverse a Servicio Asistencia Clientes rheavendors.





4 Advertencias para la instalación

Las operaciones de instalación y manutención descritas en el texto a fondo blanco deben ser efectuadas exclusivamente por personal técnico calificado.

ATENCIÓN: El correcto funcionamiento del distribuidor está previsto en ambientes cerrados a temperatura ambiente superior a los 5°C en condiciones ambientales normales.

ATENCIÓN: Prevenir el congelamiento del distribuidór y de los ingredientes.

ATENCIÓN: Dada la susceptibilidad a la excesiva temperatura y humedad de algunos productos alimenticios utilizables en el distribuidor, el aparato puede producir mal funcionamiento si opera a temperaturas superiores a 30°C con humedad relativa superior a 80%.

ATENCIÓN: La maxima temparatura de funcionamiento dels distribuidór es 95°C

ATENCIÓN: Las operaciónes en Texto de fondo BLANCO son destinadas exclusivamente al personal técnico calificado.

ATENCIÓN: Evite la instalación en locales donde se utilicen chorros de agua (por ej. grandes cocinas).

Usted compró un distribuidor XS PB que ha sido construido en acuerdo con las vigentes normas en lo que se refiere a la ausencia de toxicidad en los materiales en contacto con los alimentos y a los aislamientos eléctricos. El aparato ha sido también montado en un entorno productivo limpio. El personal encargado del montaje y de las pruebas está periódicamente sometido a exámenes sanitarios para confirmar su idoneidad. Sin embargo, las condiciones de transporte, el plazo de almacenamiento y la manipulación debida a la instalación no permiten una utilización inmediata del mismo. El distribuidor, antes de su utilización debe de pasar por un ciclo de higienización según las modalidades descritas del el párrafo "Lavado y desinfección de las partes en contacto con alimentos".

En tales condiciones será necesario limpiar las partes a contacto directo con los productos por lo menos una vez al día (leer " Lavado y desinfección de las partes a contacto con alimentos").

ATENCIÓN: Evite de limpiar el distribuidor utilicando chorros de agua.

ATENCIÓN: Conforme con las NORMATIVAS NACIONALES y europeas de seguridad.

ATENCIÓN: Uso del interruptor de sguridad puede poner en acción algunas partes del distribuidor

ATENCIÓN: Poner el distribuidor con el cavo de alimentaciòn fácilmente accesible.

ATENCIÓN: Poner al distibuidor segondo las Normas Nacionales y en locales con aire.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores semi-automáticos.

ATENCIÓN: El personal que accede al cargado de los productos debe poseer la cartilla sanitaria en curso de validez y protecciónes especificas. Controle además el cumplimiento de otras eventuales normas nacionales o locales.

5 Conceptos basicos de funcionamiento

El distribuidor encendido está normalmente en estado de espera. Un ciclo de erogación se pone en marcha pulsando una tecla de selección. Si se ha fijado un precio de venta (o sea el distribuidor no está en funcionamiento gratuito) será necesario introducir el importe necesario por medio de monedas, billetes de banco u otro antes de proceder a la selección.

En base a la selección requerida y a la versión del distribuidor, el ciclo de erogación se compone de algunos de los siguientes procesos.

5.1 Preparación de bebidas calientes a base de productos solubles

Este proceso empieza cuando se presiona una tecla de seleciòn. Mas procesos de este tipo pueden suceder en secuencia durante un ciclo de erogaciòn.

1) La válvula correspondiente en la caldera de solubles es activada e introduce en la licuadora la cantidad de agua preestablecida para disolver el producto;

2) El agua sale de una centralita de recarga, se mantiene a nivel constante y es introducida a presión, por medio de una bomba, en la caldera del café.

3) Si está presente, se activa el motor del batidor.

4) El motorreductor acciona el sinfin del envase del producto interesado el cual vierte en el batidor la cantidad programada de producto. Pueden actuar simultáneamente varios contenedores en el mismo batidor.

5) Si está presente, se desactiva el motor del batidor.

5.2 Preparación de café expreso

El proceso se efectúa exclusivamente en las versiones de distribuidor provistas del grupo de café una vez que el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto. La prioridad de ejecución entre este proceso y el proceso de preparación de bebidas calientes a base productos solubles la da el programa del distribuidor y varía según la selección efectuada.

1) La pastilla de café exhausto es expulsada en la pila para la recolección de los fondos de café ;
2) El grupo café se pone en posición de presa café;
3) El electroimán del dosificador de café es activado y provoca la apertura. La dosis de café molido cae por gravedad en el interior de la cámara de infusión del grupo de café expreso; *
4) El molinillo del café es activado hasta reintegrar la dosis de café preestablecida en el dosificador;*
5) El grupo de café se pone en posición de infusión: esto se efectúa cuando se activa el motor de movimiento del grupo determinando el desplazamiento del filtro superior hasta el cierre de la cámara de infusión y la compresión de la pastilla de café; *
6) El agua sale de una centralita de recarga, se mantiene a nivel constante y es introducida a presión, por medio de una bomba, en la caldera del café. La misma cantidad de agua ya calentada pasa por consiguiente al grupo de café después de la activación de una válvula.
7) El grupo completa el ciclo

* Las operaciones indicadas con un asterisco pueden efectuarse en distinto orden según el planteamiento electrónico del distribuidor.

6 Transporte

El transporte del distribuidor debe ser efectuado por personal experto.

El distribuidor debe ser transportado con mucho cuidado para evitar volcamientos.

ATENCION: Durante los desplazamientos, el distribuidor debe ser mantenido en posición vertical. El volamiento puede causar problemas a la platina electronica.

Grupos de distribuidores se entregan sobre palet.

ATENCION: Para desplazarlos use una carretilla, a velocidad reducida y evitando que distribuidores se incline peligrosamente.

ATENCION: un solo distribuidor pesa approximatamente 34 Kg. Tener mucho cuidado en el transporte del mismo, para evitar accidentes al personàl que lo transporte a la mano (por ejemplo, tirones).

Si el distribuidor debe ser platinado en el deposito, colocarlo en ambiente enjuto a temperaturas superiores a 5°C y inferiores a 30°C con humedad relativa non superior a 80%.

Non colocar mas que un disribuidor sobra un otro.

7 Desembalaje

Los distribuidores deben ser liberados del palet de la manera siguiente:

1) corte la película protecora a lo largo de una cara del palet;

2) libere cada distribuidor del palet extrayendolo a travès los dos agujeros laterales del cartòn;

ATENCION: un solo distribuidor pesa approximatamente 34 Kg. Tener mucho cuidado en el transporte del mismo, para evitar accidentes al personàl que lo transporte a la mano (por ejemplo, tirones).

Cada distribuidor debe ser liberado de su embalaje de la manera siguiente:

1) ponga el distribuidòr sobre un plano seguro;
2) corte las dos mandas plasticas de seguridad;
3) levante el cartòn por arriba;
4) libere el distribuidòr de su bolso de espuma;
5) levante y coloque el distribuidor en su posiciòn de utilizaciòn;

ATENCIÓN: los materiales de embalaje no deben dejarse al alcance de personas extrañas, particularmente niños puesto que son potenciales fuentes de peligro. La eliminación de los materiales especiales de embalaje debe confiarse a empresas especializadas.

6) tome la llave fijada sobre la parrilla de la estaciòn de erogaciòn;
7) abra la puerta y libere de la cinta adhesiva la caja de monedas (si presente) ;
8) extraer el cavo de alimentaciòn y conectarlo en el enchufe por detras del distribuidòr sin enchufàr la otra extremidad a la red electrica;
9) levantàr la puerta superiòr y extraèr la hoja de cartòn que se encuentra por encima de los contenedores

8 Colocación

La instalación del distribuidor debe efectuarse en un local protegido, colocando el distribuidor sobre un soporte que pueda aguantàr con seguridad el peso del distribuidòr.

Guardar una distancia de aproximatamente 10 cm entre la pared y la cara trasera del distribuidòr para garantizàr una adecuada circulaciòn de aire.

Rhea Projects S.p.A. declina toda responsabilidad por inconvenientes debidos a la falta de observación de las normas de colocación.

En caso de instalación sobre pisos de valor o delicados, se aconseja colocar una proteciòn por debajo del distribuidor que deje un borde de por lo menos 10 cm por cada libre. La proteciòn debe ser de materiàl resistente a la suciedad y al agua (por ej. laminado sintético). Esto sirve para preservar el piso en el tiempo evitando que se ensucie por caídas accidentales de alimentos.

El distribuidor puede ser equipado con dos tipos de soporte que sirven para ofrecer al consumidòr vasos, azucar y paletillas:

soporte de mesa

soporte de piso.

9 Conexión a la red hídrica y a la red eléctrica

9.1 Conexión hídrica

Version AR

ATENCIÓN: conforme con las normativas nacionales.

Antes de proceder a la conexión, haga los siguientes controles en el agua a utilizarse:

- Asegúrese de la potabilidad eventualmente por medio de la certificación de un laboratorio de análisis;

- controle que la presión de red esté comprendida entre 0,1 MPa y 0,8 MPa (entre 1 y 8 bar);

- si la presión de red es inferior a 0,1 MPa (1 bar) será necesario el uso de una bomba;

- si la presión de red es superior a 0,8 MPa (8 bar) será necesario colocar un reductor de presión para agua ajustado a 0,3 MPa (3 bar) en el tubo de alimentación hídrica del distribuidor; el reductor de presión es aconsejable en todo caso en todas las planteamientoes donde haya grandes saltos de presión.

Instale, si no está instalado, un grifo de 3/4" gas para separar el aparato de la red en caso de necesidad.

Conecte el grifo al distribuidor por medio de un tubo homologado para uso alimenticio y homologado para presiones de ejercicio no inferiores a 1 MPa (10 bar).

Asegúrese de la ausencia de impurezas en el agua y que ésta no presente excesiva dureza (superior a 20° FF), inconveniente que puede neutralizarse utilizando filtros ablandadores comunes.

Los distribuidores **XS PB** pueden incorporar opcionalmente el filtro. El filtro, reduciendo notablemente la formación de caliza, alarga la duración de todas las piezas a contacto con el agua y disminuye el número de intervenciones de manutención.

Tanto el ablandador como la válvula de entrada del agua poseen un racor de entrada de 3/4" gas varòn.

Si se instala un filtro ablandador es necesario registrar la dureza del agua (existen en el comercio juegos apropiados) para determinar con qué frecuencia deberá regenerarse el filtro. Esto depende del grado de utilización del filtro y del grado de dureza del agua (véase el párrafo "Regeneración del filtro ablandador").

9.2 Versiones para alimentaciòn autonoma (ver. AA)

Version AA

Llenar el tanque interno de alimentaciòn hidrica con agua potable. Si tuviese dudas sobre la calidad del agua que va a utilizàr, pida una analisis a un laboratorio autorizado.

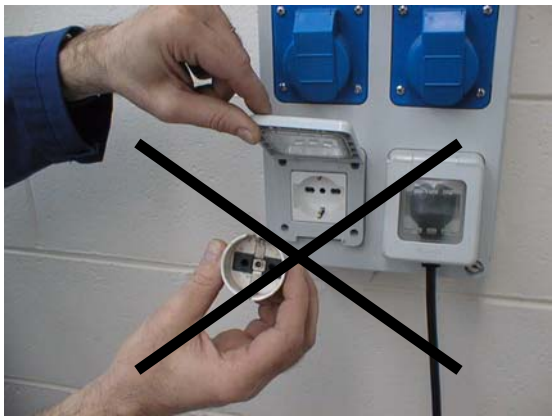
9.3 Conexión eléctrica

Controle que la conexión de tierra del circuito eléctrico al cual se ha decidido conectar el distribuidor sea eficiente y conforme con las **Normativas Nacionales y Europeas de seguridad eléctrica.**

El distribuidor se entrega con un cable de alimentación VII-H50VV-F-3G1.0, 3x1.5 mm^2 con Shucko enchufe C19 o con enchufe especifico para el país de destinacíon.

Asegúrese de que la tensión de red corresponda con la indicada en la etiqueta de matrícula y que la capacidad de la toma sea adecuada a la corriente absorbida por el aparato. La etiqueta de matricula está colocada en el interior del distribuidor y es visible al abrir la puerta. Para la conexión es necesaria una toma eléctrica monofásica a 230 V, 50 Hz prevista para una carga máxima de 10 A.

Todo tipo de toma no compatible con el enchufe del aparato debe ser sustituido.

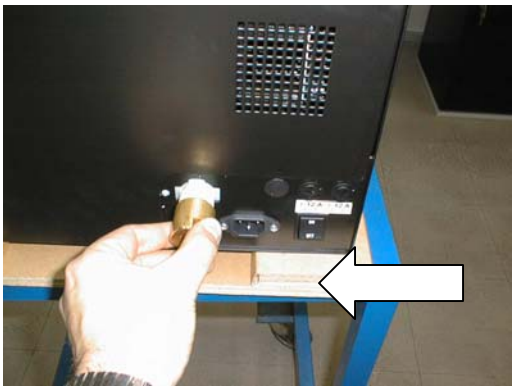


No use reducciones o adaptadores.

10 Cómo activar o desactivar el distribuidor

10.1 El interruptor generàl

En la parte trasera del distribuidor existe un interruptor general que corta la tensión de todos los componentes eléctricos y electrónicos del distribuidor.



ATENCIÒN: Para apagar el distribuidor en caso de necesidad ponga el interruptor en posiciòn "OFF" o extraiga directamente el cavo de alimentaciòn electrica.

Durante algunas operaciones será necesario trabajar con el distribuidor abierto pero activado. Para activar el distribuidor con la puerta abierta, cuando sea especificado en las instrucciones, ponèr el interruptòr en posiciòn "ON".

10.2 El interruptor de seguridad

En el distribuidor existe un interruptor de seguridad que corta la tensión de todos los componentes eléctricos y electrónicos del distribuidor cuando se abre la puerta.

ATENCIÓN: Para apagar el distribuidor en caso de necesidad abra la puerta o extraiga el enchufe de alimentación eléctrica.

Durante algunas operaciones será necesario trabajar con el distribuidor abierto pero activado. Para activar el distribuidor con la puerta abierta, cuando sea especificado por las instrucciones, introduzca la llave apropiada y gírela de 90° a derechas.

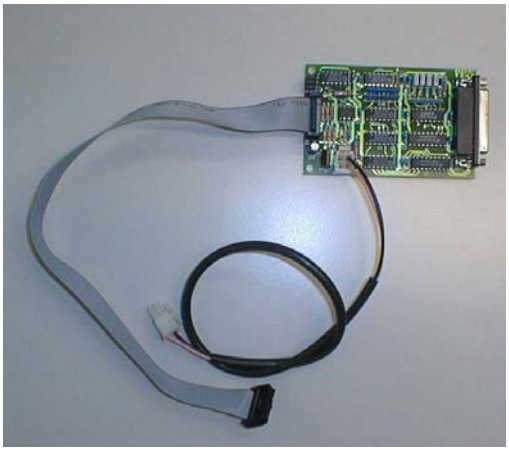
ATENCIÓN: la apertura y la eventual activación del distribuidor con la puerta abierta (si no es por razones de limpieza) son operaciones reservadas exclusivamente al personal autorizado y técnicamente preparado.

No deje sin vigilancia el distribuidor abierto.

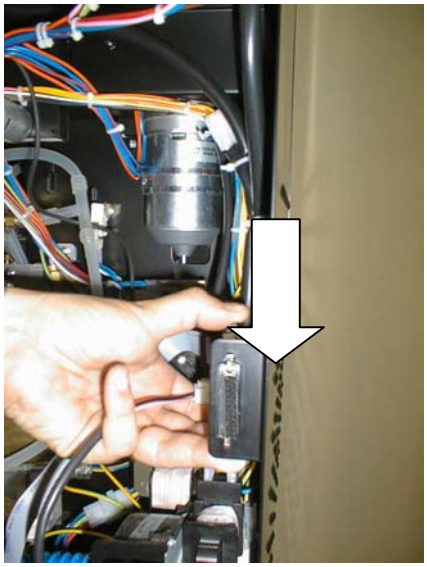
10.3 Conexión eléctrica con distribuidor DAMIAN Piccola

Para efectuar la conexión eléctrica entre el distribuidór XS PB y el distribuidór DAMIAN Piccola proceder de la siguiente manera:

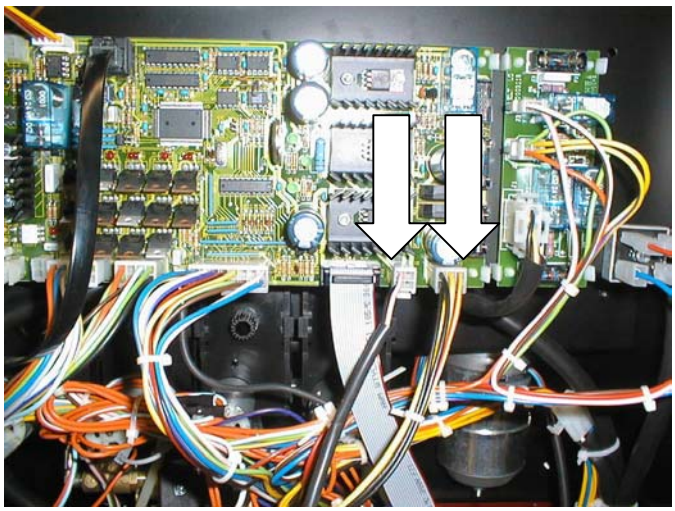
Desmontar la pared posterior del distribuidor XS PB extraendo los tornillos de fijación.



Tomar la platina de intefacia Damian Piccola.



Fijar la platina en la parte posterior del distribuidor.



Llegar el cablo flat de la platina interfacia y el cablo del alimentacion del distribuidor DAMIAN Snack en los conectores de la platina CPU/POTENCIA.

Horadar la pared posterior del distribuidor para enfilar el cablo de comunicaion de la Damian Piccola. Montar la pared posterior del distribuidor XS PB

10.4 El ciclo de diagnóstico al encendido

Cuando se introduce la llave de seguridad, el distribuidor efectúa un ciclo diagnóstico para controlar la posición de las piezas móviles y la presencia de algunos productos de consumo y de la presión hídrica de red. En el visualizador aparece:

rheavendors group - - - - - - - - - - - - - - -

version 2.4 24 - 04 - 03

espere por favor

Sólo durante la Primera Instalalación, el distribuidor efectua de las operaciónes especificas. Leer el párrafo "**Operaciones Preliminares**".

Sólo si el distribuidor llegado con el distribuidor Damian Snack, el distribuidor comenza a contolar los motores producto del distribuidor Snack.

En el visualizador aparece:

test snack 11 si

Al final de la prueba en el visualizador aparece:

rheavendors XS PB

ponga vs. el vaso

11 Operaciones preliminares

11.1 Fase 1 de instalación

En la fase 1 de instalación es previsto el cargado del agua en la caldera. Después es necesaria l'planteamiento dela temperatura.

11.1.1 Cargado del agua en la caldera

Coloque el balde de desechos líquidos en el fondo del distribuidor.

Version AR - En las versiones para conexiòn a red, abra el grifo de la instalación hídrica.

Version AA – En las versiones con alimentacion autonoma llenar el tanque interno de alimentaciòn hidrica con agua potable.

Poner el interruptor general en posiciòn "ON".

Introduzca la llave apropiada y gírela de 90° a derechas.

El distribuidor inicia automáticamente las operaciones de planteamiento.

El visualizador aparecerá:

espere . . . . . .
recarga agua

El distribuidor inicia automáticamente a cargar agua en la caldera. La carga se completa aproximadamente en 3 minutos.

11.1.2 Planteamiento de la temperatura

Por plantear la temperatura, **<u>despues aver cargado l'agua en la caldera</u>**, introduir la llave en el interruptor de seguridad, en el visualizador aparece:

rheavendors
XS PB

ponga vs.
el vaso

Ahora apretar el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor.

En el visualizador aparecerá:

1=PROGR
3=FREE

2=DATOS	**4=LAV.**
5=MANUT.	

Apretar la **tecla 1**. En el visualizador aparecerá:

PROGRAMACION- - - -
-TECLA 1 - - - - - - - - - -

Apretar de nuevo **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION - - -
TEMPERATURA - - -

Apretando **la tecla 2** en el visualizador aparecerá:

TEMPERATURA	
CALDERA	10

Apretando las **teclas 4** y **5** plantear el valor correcto.

Pulse la **tecla 1** para confirmar los datos planteados y el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor par salir de la modalidad PROGRAMACION.

Apagar y encendir el distribuidor introduicendo la llave en el interruptor de seguridad, en el visualizador aparece:

rheavendors
XS PB

ponga vs.
el vaso

11.2 Fase 2 de instalación

En la fase 2 de instalación es previsto el lavado y desinfección de las partes a contacto con alimentos y el cargado de los productos alimenticios.

11.2.1 Lavado y desinfección de las partes a contacto con alimentos

Con el distribuidor encendido, asegúrese de que en el visualizado esté presente el mensaje:

rheavendors
XS PB

ponga vs.
el vaso

Abrir la puerta. Introducir la llave en el interruptor de seguridad y pulse el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor; en el visualizador aparece:

1=PROGR
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**; el visualizador mostrarà:

LAVADOS SEL 1-2-3

Utlizàr entonces las **teclas 1**, **2** y **3**. Erogue en total unos 3 l de agua utilizando ciclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera. Apretar la tecla interna para terminar la operaciòn.

Apagar la maquina.

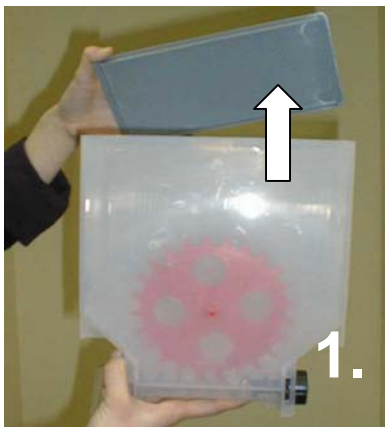
Lávese atentamente las manos.

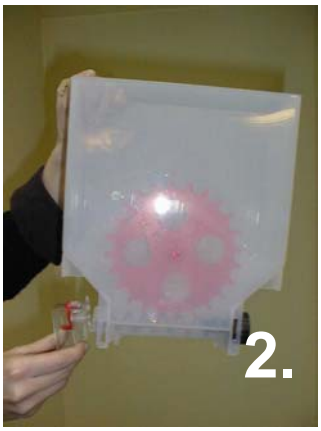
Prepare por separado, en un recipiente adecuado, una solución desinfectante antibactérica a base de cloro siguiendo las instrucciones adjuntas al producto.

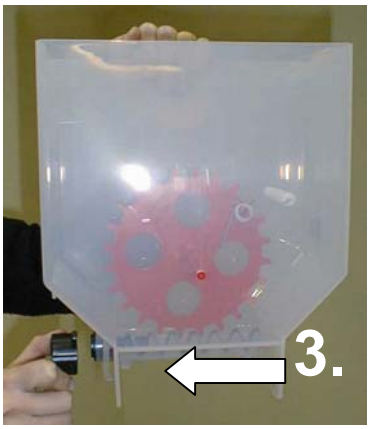
Levante la tapa superiòr.

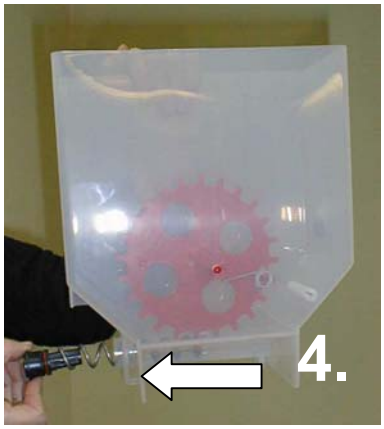
Extraiga todos los contenedores de productos del distribuidor.

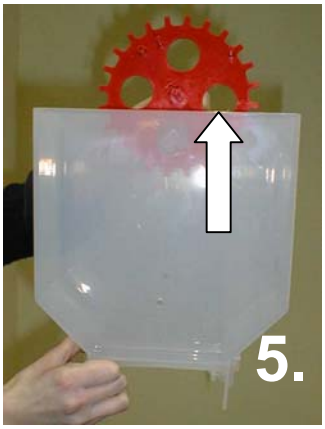
Desmonte los contenedores de productos.



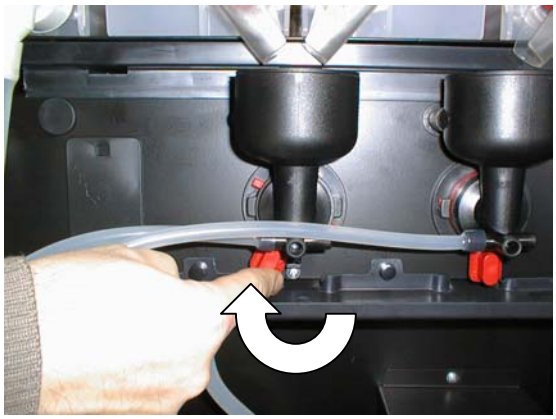


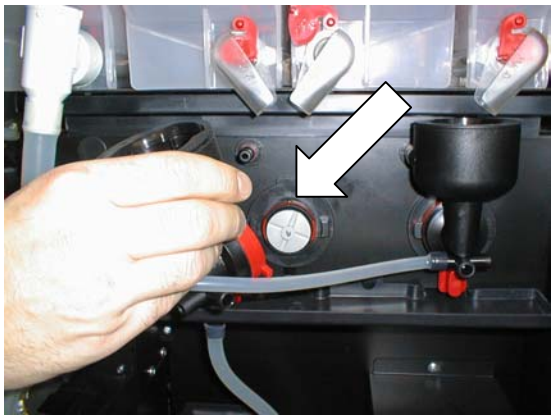




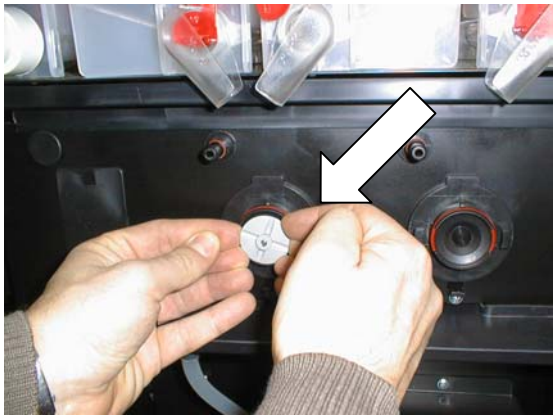


y sumerja todo en la solución precedentemente preparada.





Saque las tazuletas de los batidores y las helices.



Extraiga los tubos de silicona de salida del producto y los soportes de los tubos de erogación del producto.

Sumerja todo en la solución.

Con un paño empapado en la solución limpie también las bases de las licuadoras que permanecen fijadas al distribuidor.

El tiempo necesario para una completa desinfección de las piezas sumergidas en la solución está indicado en el envase del producto.

Al final de la desinfección, recupere los contenedores y sus tapas, séquelos cuidadosamente (utilizando aire comprimido, un secador eléctrico o paños desinfectados) y vuelva a ensamblarlos en el distribuidor. Luego recupere las otras piezas desinfectadas y vuelva a montarlas siguiendo el procedimiento inverso al usado para el desmontaje.

Reencienda la maquina y espere el mensaje:

rheavendors XS PB

Efectúe cíclicamente los lavados de los batidores.

Pulsando el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor. El visualizador mostrarà:

1=PROG 3=FREE

2=DATOS 4=LAV. 5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**: el visualizador mostrarà:

LAVADOS SEL 1-2-3

Utlizàr entonces las **teclas 1**, **2** y **3**. Erogue en total unos 2 l de agua utilizando ciclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera.

Apretar el pulsador en la platina en el interior del distribuidor para terminar la operaciòn.

Apagar la maquina.

11.2.2 Cargado de los productos alimenticios

Lea en el envase las indicaciones del producto a cargarse.

ATENCIÓN: proseguir a distribuidór apagado

Llene los contenedores de productos después de haber extraído los.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores automáticos.

Use cantidades de productos adecuadas para el consumo previsto entre las dos recargas y en todo caso no superiores a las cantidades indicadas en la tabla siguiente.

PRODUCTOS	QT.
Café en granos	1.2Kg
Leche (pequeño	0.45 Kg
Chocolate (pequeño)	1.0 Kg
Chocolate	2.1 Kg
Té (pequeño)	1.3 Kg

Esto sirve para evitar el envejecimiento del producto excesivo.

Los contenedores para productos solubles pueden eventualmente extraerse del distribuidor para facilitar el cargado.

Gire el cierre de la rampa del producto para evitar salidas de polvos.

Después de la carga, vuelva a montar el contenedor y vuelva a abrir el cierre de la rampa.

Después de la carga, armar de nuevo el contenedor y volver a abrir l'encierro del gorgorito y asegurarse que la lengüecilla d'encierro de la salida contenedor del cafè en gránulos esta insertado en profundidad.

Introducción de las etiquetas de selección

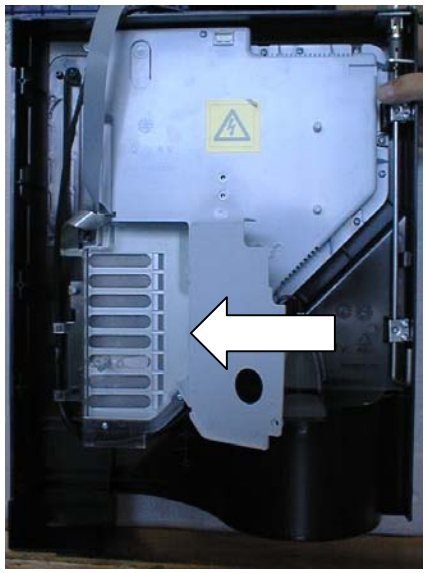
11.2.3 Las etiquetas de selección se encuentran en el contenedor del manual.

Con el distribuidor abierto y apagado, desbloquee la protección de las etiquetas de selección.

Introduzca las etiquetas en las ranuras siguiendo el esquema indicado en la Hoja de Memoria, también adjunta al manual.

Desde el exterior del distribuidor controle que estén colocadas correctamente.

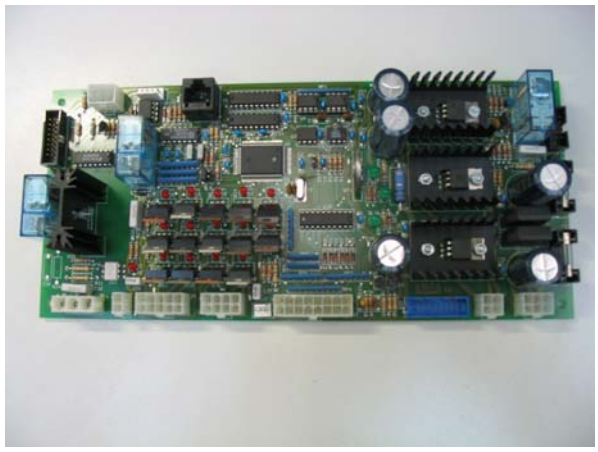
Vuelva a enganchar la protección de las etiquetas de selección.



12 Programación del distribuidor

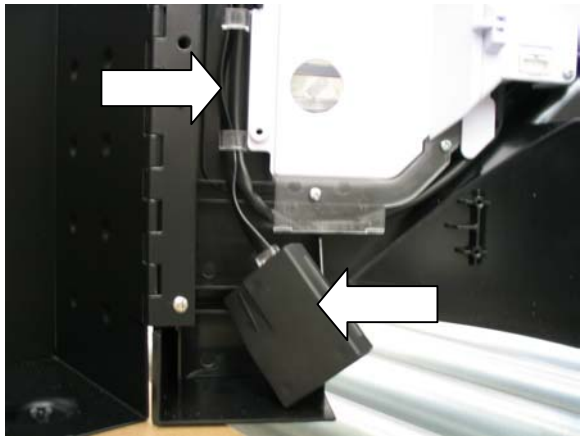
12.1 La memoria

La gestión del distribuidor está confiada a un programa contenido en la memoria FLASH instalada en la ficha CPU.



Es posible actualizar el programma contendo en la memoria con modulo serial FLASH o con PC y el programa **rheaction**.

Como standard legado a la platina CPU esta un cablo telefónico para juntar la caja flash donde introducir la platina FLASH (codigo 0020040238R) y despues la llave flash.



La version del software se puede reconocèr por el mensaje visualisado al encendido.

12.2 Parámetros planteados en la fábrica

El distribuidor sale de la fábrica ya programado en lo que se refiere a los parámetros de funcionamiento más comunes. Particularmente:

- configuración de la versión;
- dosaje de café, polvos, té o jarabes y cantidades de agua en las bebidas;
- precios de venta (puestos en 0: la máquina está en funcionamiento gratuito);
- predisposición para el uso del sistema pago paralelo,
- funciones de reloj deshabilitadas.

Es necesario variar la programación del distribuidor sólo en el caso en que los parámetros de fábrica no sean conformes con el uso previsto.

12.3 Entrada y salida del modo de programación

Para modificar los parámetros de funcionamiento del distribuidor es necesario entrar en el modo programación pulsando el **pulsador** en la ficha visualizador en el interior del distribuidor.

El visualizador mostrarà el mensaje:

1=PROG 3=FREE

2=DATOS 4=LAV. 5=MANUT.

Apretàr la **tecla 1**. El visualizador mostrarà el mensaje:

PROGRAMACION - - - TECLA 1 - - - - - - - - - -

Terminada la modificación de los parámetros, la salida del modo de programación se efectúa pulsando otra vez la tecla **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor. El visualizador mostrarà:

FIN PROGRAMACION - - - - - - - - - - - - - - - -

12.4 Teclas a usarse en el modo de progamación

La programación se efectúa actuando en las teclas del teclado de selecciones. Particularmente:

- la **tecla 1** visualiza la secuencia de los argumentos de programación;
- la **tecla 6** visualiza la secuencia de los argumentos de programación en orden inverso
- la **tecla 2** visualiza la secuencia de las funciones de programación específicas del argumento escogido;
- la **tecla 3** visualiza la secuencia de las funciones de programación específicas del argumento escogido en orden inverso;
- la **tecla 4** aumenta o selecciona el valor de la función visualizada;
- la **tecla 5** disminuye o selecciona el valor de la función visualizada.

12.5 Argumentos de programación

Los argumentos de programación son accesibles en cualquier momento después de la entrada en modo de programación, pulsando la **tecla 1** en el teclado de selecciones. Estos se repiten cíclicamente después de la visualización del último.

Los argumentos y su orden recíproco de visualización son:

PROGRAMACION- - - TECLA 1- - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - - TECLA 2 - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - - TECLA 8 - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
PRECIOS - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
MONEDAS - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
TEMPERATURAS- - -

PROGRAMACION- - -
VARIOS - - - - - - - - - -

DIAGNOSTICO- - - - -
- - - - - - - - - - - - - - - - - -

DATOS DE VENTA- -
- - - - - - - - - - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
MDB- - - - - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
RELOJ - - - - - - - - - -

REGISTRO
MAQUINA APAGADA

PROGRAMAMCION- -
PRODUCTO QTY- - -

PROGRAMAMCION- -
PRECIOS SNACK- - - -

DATOS DE VENTA - -
SNACK - - - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
VARIOS SNACK - - - -

REGISTRO MAQUINA
SNACK APAGADA

12.5.1 Impostaciòn de las teclas de selecciòn

La modificación de los dosajes se efectúa variando estos planteamientos. Los tiempos de actuación necesarios para una correcta erogación dependen de la naturaleza y de la calidad del producto utilizado. Productos semejantes de marcas distintas pueden necesitar distintos tiempos de actuación.

La modificación de los dosajes es una operación delicada puesto que puede comprometer la funcionalidad del distribuidor. Como regla general, es necesario tener presente que mezclando productos solubles en agua es necesario prever un breve tiempo de enjuague del depósito licuador al final de la erogación del producto en polvo. Esto se efectúa programando un tiempo de erogación para el agua superior de unos 2 segundos con respecto al de erogación del producto correspondiente.

Por cada tecla de selecciòn es posible programar recetas de cualquier bebida.

Para proceder a la modificación de las dosis, en modalidad de programación, pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION- - - -
TECLA 1- - - - - - - - - - -

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

HABILITADO

NO HABILITADO

PRESELECCION

Visualisar la sequencia de las funciones spretando las **teclas 4** y **5**.

Si no desea asociar alguna seleccion a la tecla que està programando, deje programado NO HABILITADO y salga de la programaciòn de la tecla pulsando la tecla 1.

Programacion selecciòn

Si desea asociar una **selecciòn** a la tecla que està programando, deje programado **HABILITADO**.

Apretàr la **tecla 2** para seguir con la definiciòn de la erogaciòn. El visualizador mostrarà:

PROGRAMACION:
COMPLETA

PROGRAMACION:
REDUCIDA

Scorrere las opciones pulsando las **teclas 4** y **5**. Optar por PROGRAMCION COMPLETA para visualizar todos los parámetros de los productos, de otro modo optar por PROGRAMACION REDUCIDA.

Pulsando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

quantidad agua
grupo cc: 40

Si el producto café en granos corresponde a un ingrediente de la selecciòn que està programando, aumente o baje el valòr indicado (en segundos) de la quantidad de agua utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente. Si no desea activàr ponga el valòr en 0.0.

Pulsando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

opc. cafe-leiche
0-1 0

El numero despuès de la indicaciòn cafe-leiche indica la prioridad de salida café o leche para las bebidas con café en granos. Aumente o baje el valòr indicado utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente.

0 = prioirdad leche

1 = prioridad café

Pulsando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

PRODUCTO X
0=no habil. .0

El numero **X** del producto indica la posiciòn del contenedòr al interiòr de la maquìna, comenzando a contar de la izquierda las posibles posiciones de los motores producto.

Si el producto **X** corresponde a un ingrediente de la selecciòn que està programando, aumente o baje el valòr indicado (en segundos) utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente; si no quiere utilizàr el producto en su seleciòn, ponga el valòr en 0.0.

Apretando otra vez la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

retraso comienzo
PRODUCTO X .0

Pulsando las **teclas 4** y **5** aumentar o bajar respectivamente el retraso de erogaciòn del producto indicado a partir del comienzo de l'agua.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra los mismos reglajes par les otros productos, que pueden ser variados segùn la utilizaciòn en la bebida.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

tiempo AGUA X
0=no habil. .0

El numero despuès de la indicaciòn agua, indica el numero del batidòr de la maquina, a partir de la izquierda.

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4** y **5** respectivamente; si no desea agua en el batidòr ponga el valòr en .0.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

retraso comienzo
AGUA X .0

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4** y **5** respectivamente; el valòr indica el retraso de ingreso del agua en el batidòr a partir del comienzo de la selecciòn.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

BATIDOR X
0=no habil .0

Aumente o baje el tiempo de activaciòn del batidòr (en segundos) pulsando las **teclas 4** y **5** respectivamente; si no desea activàr el batidòr ponga el valòr en .0.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

retraso comienzo
BATIDOR X .0

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4** y **5** respectivamente; el valòr indica el retraso de activaciòn del batidòr a partir del comienzo de l'agua.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

vel. BATIDOR X
0.0

Apretando las **teclas 4** y **5** es posible e aumentar o bajar la velocidad del batidor.

Apretando ahora la **tecla 2** visualizarà otros dos grupos de parametros que podrà modificàr como los anteriores.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

nombre selec.:
standard

Pulsando las **teclas 4** y **5** es posible modificar el mensaje del visualizador durante l'erogacion di una bebida. Optando por el valor **estandar** el visualizador mostrarà:

bebida N en
preparacion

optando por un nombre seleccion, el visualizador mostrarà:

nombre seleccion en
preparacion

Cuando haya terminado, aprete la **tecla 1** para pasar a la programaciòn de la tecla siguiente.

Programmacion de preselecciòn

Si desea asociar una pre-selecciòn a la tecla de seleccion que està programando, deje programado el valòr PRESELECCION y pulsando dos veces la **tecla 2** seguìr en la programaciòn, el visualizador mostrarà:

mensaje presel
DESCAFEINADO

Apretando las **teclas 4** y **5** el visualizador muestra todas la funciones de pre-selecciòn disponibles:

mensaje presel
CEBADA

mensaje presel
EXTRA LECHE

mensaje presel
EXPRES

DESCAFEINADO/CEBADA

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la funciòn DESCAFEINADO/CEBADA, dejarla visualizada y apretàr la **tecla 2**. El visualizador mostrarà:

contenedor
DESCAF/CEBADA n 0

Con las **teclas 4** y **5** programar la posiciòn del contenedor del café descafeinado/cebado.

Apretando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

ev-mix
DESCAF/CEBADA n: 1

Con las **teclas 4** y **5** programar la posiciòn de la valvula por el descafeinado.

Apretando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

precio descaf/cebada
0 = + 1 = - 0

Con las **teclas 4** y **5**, programar 0 para aumentar el precio y 1 para disminuir el precio .

Apretando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

habil. presel.
per TECLA 1: SI

Escojer las teclas con las cuales la pre-selecciòn actualmente en programaciòn tiene que estàr activa. Utilize **las teclas 2** y **3** para visualizar las 8 teclas de selecciòn y programar SI o NO cambiando el valòr a travès de las **teclas 4** y **5**.

ATENCIÓN: Para las versiones solubles programar los parametros de los dos contenedores de cafè soluble. Es necesario el mismo batidor. El programa habilite los parametros segun la seleccion directa o pre-seleccion.

EXTRA LECHE

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la funciòn EXTRA LECHE, dejarla visualizada y apretàr la **tecla 2**. El visualizador mostrarà:

contenedor
LECHE n: 0

Con las **teclas 4** y **5** programar la posiciòn del contenedor del leche al interior de la maquina, contando a partir de la izquierda las posibles posiciones de motor de producto.

Apretar dos veces la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

cantidad EXTRA
LECHE + .0

Con las **teclas 4** y **5** programar la cantidad de azucar (en segundos) que quiere anadìr a la cantidad normal en caso de preseleccion.

Apretar dos veces la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

habil. presel.
para TECLA 1: SI

Escojer las teclas de selecciòn con las cuales la pre-selecciòn actualmente en programaciòn tiene que estàr activa.

EXPRESS

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la funciòn EXPRESS, dejarla visualizada y apretàr la tecla 2. El visualizador mostrarà:

cantidad AGUA
ESPRESSO - .0

Con las **teclas 4** y **5** programar la cantidad de agua que la pre-selecciòn tendrà que subtraer de la cantidad estandar de agua ya programada para las selecciones abilitadas a esta pre-selecciòn.

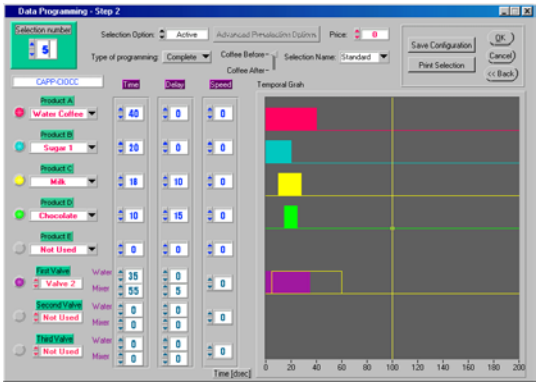
Para programar las selecciones habilitadas a la pre-selecciòn, apriete dos veces la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

habil. presel.
para TECLA 1: SI

Escojer las teclas de selecciòn con las cuales la pre-selecciòn actualmente en programaciòn tiene que estàr activa.

Apretàr la **tecla 1** para seguìr con la impostaciòn de la tecla de selecciòn siguiente.

Todos les remesas en ce parrafo y en los sucesivos pueden ser programades con facilidad con l'utilizacón del software **rheaction**. Para mayores informes vuelverse al Servicio Asistencia Clientes rheavendors.



12.5.2 Planteamiento de los precios de venta normales

En distribuidor está en condiciones de memorizar los precios de venta, cada uno asociable a cada una de las selecciones. Cuando una selección es asociada a un precio puesto en 0, ésta es en erogación gratuita.

Para proceder a la modificación de los precios de venta en modo de programación, pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento

PROGRAMACION- - - -
PRECIOS- - - - - - - - - -

Pulsando las **teclas 2** y **3**, escoja el precio que se desea modificar.

Por ejemplo, aparecerá

PRECIO X xxxx

Pulsando las **teclas 4** y **5** modifique el valor del precio visualizado.

Pulse la **tecla 1** para confirmar los datos planteados.

Los precios de venta planteados con la máquina abierta y encendida, cuando se visualiza el mensaje de invitación pueden cambiarse entrando en modo de prueba de selecciones (*free-vend*). Esto se obtiene pulsando el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor y apretàndo la **tecla 3**.

El visualizador mostrarà el mensaje:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS	4=LAV.
5=MANUT.	

VENTA A PRUEBA
- - - - - - - - - - - - - -

A este punto la máquina puede erogar cualquier selección sin exigir el pago. Las selecciones erogadas en modo de prueba de selecciones son contadas en un contador separado (véase "Lectura de los datos de venta"). Para salir del modo de prueba de selecciones pulse nuevamente el **pulsador** en la platina visualizador en el interior.

12.5.3 Programacion Coin-set

El conjunto de estos valores toma el de *coin-set*.

Pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argomento

PROGRAMACION- - - -
MONEDAS- - - - - - - - -

Apretar dos veces la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

CANAL A
0

hasta

CANAL F
0

Pulsando las **teclas 4** y **5** modifique el valor del precio visualizado

Cuando haya programado los valores correctos, para confirmàr apriete la **tecla 1** y eventualmente salga del modo de programación, apague y vuelva encender el aparato. El distribuidor utilizará el nuevo *coin-set.*

Vease el parrafo “Programaciòn de ulteriores paràmetros de funcionamento (varios)”, “Tipo venta” para eventualmente programàr la gestiòn del credito.

12.5.4 Modificación de la temperatura de ejercicio

El distribuidor determina y ajusta la temperatura del agua en la caldera.

Para modificar los umbrales de temperatura, en modo de programación, pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento

PROGRAMACION- - -
TEMPERATURA - - - -

Apretando las **teclas 2** y **3** escoja el umbral que se desea modificar. Pulsando las **teclas 4** y **5** modifique el valor del umbral visualizado.

La función

TEMPERATURA
CALDERA SOL. 85

indica el umbral de temperatura para la caldera de café.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà

Definincion
Primero cafe N

Esto valor permite de obtener ad una temperatura correcta bebidas con café en granos también después largos periodos de inactividad del grupo café. Programando esto valor a N (indicado en minutos) por N minutos consecutivos la máquina non eroga bebidas con café en granos, antes de distribuir la sucesiva selección con café en granos la máquina espera que en la caldera es consguida la temperatura programada al parámetro **TEMPERATURA PRIMERO CAFÈ**. Aumente o baje el valòr indicado utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà

TEMPERATURA
Primero cafe _ _

Este valor permite de obtener ad una temperatura correcta bebidas con café en granos también después largos periodos de inactividad del grupo café. Esto valor indica la temperatura que la máquina debe llegar antes de distribuir una bebida con café en granos si por un tiempo (indicado en minutos) igual o superior al valor programado al parámetro **DEFINICION PRIMERO CAFE** la máquina non ha erogado bebidas con café en granos. Aumente o baje el valòr indicado utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente.

Para confirmar el valor programado, apretar la **tecla 1**.

12.5.5 Modificación de los demas parámetros de funcionamiento (varios)

El distribuidor esta dotado de mas parametros de funcionamiento. Y van variando en base a la version del distribuidor.

Para modificar los parametros entrar en modalidad de programacion y apretar la **tecla 1** hasta visualizar la funcion varios

PROGRAMACION
VARIOS

Apretando las **teclas 2** y **3** elegir la funcion que se desea modificar.

La primera funcion es:

CÓDIGO A
0

CÓDIGO B
0

Apretando **teclas 4** y **5** se modifica el valor del parametro modificado, asi es posible asignar un codigo a cualquier distribuidor de modo que durante la recogida de datos de venta a traves de un terminal se puede saber de que maquina provienen los datos que estamos leyendo.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

TIPO MENSAJE X

Hay 7 mensajes diferentes que el distribuidor puede mostrar en estado de espera. Solo el mensaje 3 es programable con el PC utilizando el programa **rheaction**.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà una de las siguientes opcciones (apretar las **teclas 4** y **5**):

tipo monedero PAR. SING. VEND.

tipo monedero PAR. MULT. VEND.

tipo monedero EXECUTIVE

tipo monedero EXEC. PRICE HOLD.

tipo monedero MDB

Optar por:

tipo monedero PAR. SING. VEND.

para programar sistema de pago paralelo en venta singula;

tipo monedero PAR. MULT. VEND.

para programar sistema de pago paralelo en venta multipla;

tipo monedero EXECUTIVE

para programar sistema de pago serial de estándar EXECUTIVE;

tipo monedero
EXEC. PRICE HOLD.

para programar sistema de pago serial de estándar EXECUTIVE en modalidad PRICE HOLDING;

tipo monedero
MDB

para programar sistema de pago serial de estándar MDB.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

codigo acceso
NON HABILITADO

Para evitàr que alguien no autorizado pueda acceder a las modalidades de programaciòn y de venta libre, hay la posibildad de programar un codigo secreto de acceso, formado por 3 cifras numericas, que el usuario tendrà que formàr en el teclado antès de entrar en dicha modalidades .

Utilizando las **teclas 4** y **5** es posible impostàr el codigo (de 111 à 888 a menos de numeros contenentes las cifras 0 y 9. Por ej.: 123 es posible, pero 109 no es posible). Cuando el codigo estè impostado, la confirmacion de ello se efctua al salir de la programaciòn de los dato varios a travès de la **tecla 1**.

Cuando se intente luego de entrar en modalidad de programaciòn o free-vend, la maquìna mostrarà en el visualizador:

introduzca
codigo

Introduzca ahora el codigo programado utlizando el teclado de selecciones como si fuese un teclado numerico numerado de 1 à 8 a partìr de arriba.

Si el codigo introducido es conforme al programado, el distribuidòr entra en la modalidad demandada, si no el distribuidòr sale de la modalidad de programaciòn y se pone en espera. El distribuidòr sale de la fabrìca sin algun codigo programado. So no desea utilizàr codigos de acceso, en programaciòn busque el codigo anteriòr al 111, hecho que mostrarà el mensaje

Codigo:
no habilitado

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

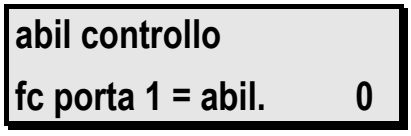
tipo molido	
0-1	**x**

Con esta sub-función establecemos el tipo de molido café.

0 = el molido se produce justo después de la apertura del dosificador preparando así la dosis del siguiente café;

1 = el molido se produce justo antes de la apertura del dosificador y de la infusion, con el fin de que el café molido no pierda cualidades.

Aprétando de nuevo la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

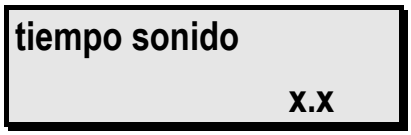


pulsando las **teclas 4** y **5** es possible de modificar este valor. Este parámetro debe estar habilitado solo en el momento que el master XS E es cargado en los distribuidores XS E **con armario viejo**, **es decir sin interruptor segurdad puerta.** En este caso el paramétro debe estar programado a 1.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

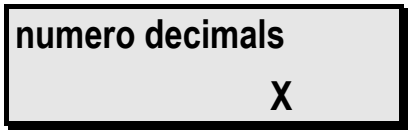
Apretando las **teclas 4** y **5** el tiempo de funcionamiento del aspirador que se deseee al final de cada seleccion.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:



Apretando las **teclas 4** y **5** se visualizara el valor de este parametro que indica la duracion de la señal acustica. (Descrita en segundos) al final del ciclo de erogacion.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

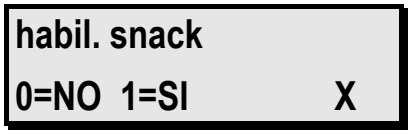


Este parametro indica cuantas cifras decimales se necesitan tener en los precios. En los valores de las monedas utilizadas. Modificar con las **teclas 3** y **4** el numero de la cifra decimal deseada.

Apretando de nuevo la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

Utilizando las **teclas 4** y **5** impostàr los diferentes idiomas disponibles en la memoria de la maquina.

Pulsando nuevamente la **tecla 2** el visualizador mostrarà:



Este parametro consente di abilitare il collegamento con il distributore SNACK DAMIAN. Programmare il valore ad 1 per abilitare il collegamento.

Apretando nuevamente la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

Utilizando las **teclas 4** y **5** es posible impostàr esto parámetro = 0 para activar la Primera Instalación al ignición del distribuidor (Leer el párrafo “**Operaciones Preliminares**”).

Los datos programados son confirmados a través de la **tecla 1**.

12.5.6 Programas diagnósticos

En modalidad de programación existe la posibilidad de efectuar cierto número de programas diagnósticos para comprobar la funcionalidad de algunos componentes del distribuidor.

En modalidad de programación pulse la **tecla 2** hasta visualisar el argumento:

DIAGNOSTICO

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

VIS. TEMP.
0= habil. 1= no habil. X

Según el valor del parámetro, modificable con las **teclas 4** y **5**, se determina la visualización en tiempo real de las temperaturas internas del distribuidor. Plantee el parámetro a 1 (normalmente es 0) para reservar la visualización de las temperaturas. Pulse la **tecla 1** y salga de la modalidad de programación para leer las temperaturas.

Apretar la **tecla 2** hasta visualisar el argumento:

TENSION
Volt: 25.2

Este parametro indica el valor efectivo de la tension de alimentacion de componente a 24V. Este valor tiene que estar comprendido entre 24V y 28V, por lo contrario la maquina dara una señal de averia.

Confirme el dato programado a travès de la **tecla 1**.

12.5.8 Lectura de los datos de venta

Esto párrafo se refiere a la lectura de los datos de venta. el distribuidor mantiene en la memoria varios contadores que permiten una lectura directa de los consumos y de los ingresos.

Una lectura inmediata de los datos de venta se efectua simplemente pulsando el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor y apretàr la **tecla 2**.

El visualizador mostrarà el mensaje:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

y todos los contadores.

En modo programación, proceda a la lectura de los parámetros pulsando la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION
DATOS DE VENTA

Todos los contadores excepto el de los ciclos totales pueden ponerse en cero. Para poner en cero un contador pulse la **tecla 4** mientras esté visualizado.

Pulsando a este punto **la tecla 2** aparecen en secuencia los siguientes contadores:

TOTAL SELECCION
XXXXXX

Este valor indica el número total de ciclos de venta efectuados por el distribuidor. El mismo valor como esta descrito anteriormente. El valor no puede ponerse a cero.

PARCIAL
XXXXXX

Este valor indica el número parcial de ciclos de venta efectuados por el distribuidor a partir del último número de puesta en cero.

TOTAL
XXXXXXX

Este valor indica el total de dinero ingresado a partir de la última puesta a cero.

PRUEBAS
XXXXXX

Este valor indica el número de bebidas en modo de prueba de selecciones (*free-vend:* véanse "Planteamientos de los precios de venta normales").

Para concluir, existen contadores parciales para cada tecla.

Pulsando consecutivamente la **tecla 2** aparecen los valores de

TOTAL SEL. X
XXXXXXX

que indican el total de bebidas erogadas por cada tecla.

La lectura de los datos de venta puede estar ejecutado con facilidad tanbién con aposita **llave Rhea FLASH** y el software **rheaction**. Para mayores informes vuelverse a Servicio Asistencia Clientes Rhea Vendors.

12.5.9 Planteamientos particulares para sistemas de estándar MDB/ICP

Los sistemas de estándar MDB/ICP son comúnmente utilizables en el distribuidor después de haber programado la función "TIPO" en el valor **MDB** (véase arriba). Dada la naturaleza de este tipo de sistemas, buena parte de la gestión del crédito se confía al distribuidor. Es necesario programar algunos parámetros para el correcto funcionamiento de los sistemas MDB/ICP. Proceder en modalidad de programacion pulsando la tecla hasta visualizar:

PROGRAMACION
MDB

Apretando las **teclas 2** y **3** a elegir la funcion que se quiere modificar. Pulsando las **teclas 4** y **5** se modifica el valor de las funciones visualizadas. La primera función es:

EROGAC. MONEDAS
Teclas 4– 5 – 7 - 8

Hay algun monedero MDB que no dispone de las teclas para el vaciado manual de los tubo monedas. Se pueden entonces vaciar en esta modalidad pulsando las **teclas 4**, **5**, **7** y **8**.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
SEL. OBLIGATO. x

Apretando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de las funciones visualizadas. Si viene programado el valor o es posible en seguir un importe y luego pedir el cambio sin tener que seleccionar ningun servicio. Si por lo contratrio se programa el valor 1 el cliente esta obligado a seleccionar un servicio despues de haber insertado el importe para recuperar el cambio.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
CREDIT MAX XXXXX

Apretando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de las funciones visualizadas. Este parametro nos indica el valor maximo del credito admitido por el distribuidor. Alcanzando el credito maximo programado el distribuidor rechazara cualquier moneda. Dejar el parametro a o si no se quiere activar.

Apretando la **tecla 2** hasta visualisar el argumento:

MDB
REST MAX X

Pulsando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de las funciones visualizadas. Este parametro indica el cambio maximo que el monedero puede devolver (solo con monedero de cambio). Dejar el parametro a o si no se quiere activar.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
VEND. SING-MULT X

Pulsando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de las funciones visualizadas. El monedero MDB puede funcionar en multiventa esto quiere decir que en lugar de devolver el cambio al final del ciclo, por

norma, siguiente. Para obtener el cambio el usuario tendra que apretar el pulsador de devolucion. Para activar el modo de venta única o de venta multipla programar el valor 0 o 1utilizando las **teclas 4** y **5**.

ATENCION: para el sistema MDB de cambio y lector de targeta o llave de credito se aconseja activar la modalidad multiventa asi la transmision del credito a la targeta se efectuara pulsando el boton de devolucion.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
VALOR FICHA x

Pulsando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de la funcion ficha.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
MONEDA A 0=ACC

hasta:

MDB
MONEDA P 0=ACC

Apretar los **pulsadores 4** y **5** para modificar el valor de la funcion visualizada. Asignar el valor 0 a cualquier moneda de A hasta P que se desea ser admitida por el monedero y valor 1 a las monedas que van a ser rechazadas. Estos parametros estan activos cuando en los tubos de cambio hay bastantes monedas para el cambio.

Volviendo a apretar la **tecla 2**, el visualizador visualiza la funcion que se activa cuando los tubos del monedero no tiene bastatantes monedas para dar cambio.

MDB
MONEDA A NO-RE x

hasta:

MDB
MONEDA P NO-RE x

Pulsando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de la funcion visualizada asignar el valor 0 a cualquier moneda de A hasta P que se desea admitir por el monedero y el valor 1 a las monedas que queramos que sean admitidas por el monedero.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
VALOR TUBO x

El valor de este parametro indica el importe total del contenido en los tubos del monedero.

Al final de la programacion apretar la tecla 1 para confirmar el dato planteado.

12.5.10 Planteamiento de las funciones basadas en el reloj interno

Algunos distribuidores poseen un reloj interior en condiciones de actualizar la hora incluso cuando no es alimentado. Algunas funciones del distribuidor se basan en el reloj interno.

Para modificar el planteamiento del reloj, en modo programación pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento

PROGRAMACION RELOJ

Pulse las **teclas 2** y **3** para escoger la función que se desea modificar. Pulse las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de la función visualizada.

Las primeras dos funciones son:

ON xx.xx

OFF xx.xx

Pulse las **teclas 4** y **5** es posible programar la hora de encendido y apagado del distribuidor (en el formato hh.mm). Cuando el distribuidor está apagado se desactiva sólo la aceptación de las monedas y de las selecciones. Además, como medida para la conservación de la energía, con el distribuidor apagado se baja a 70° la temperatura del agua en las calderas. Cuando uno de los dos valores está en 00.00 el distribuidor no se apaga nunca.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

LAVADO xx.xx

La función programa la hora para un ciclo diario de lavado automático. Se aconseja programar un lavado automático al inicio de la jornada. El lavado automático se efectúa introduciendo una dosis de agua equivalente más o menos a 100 ml en el grupo de café (si está presente) y en cada una de las licuadoras. En las versiones **PB** es posible hacer seguir al ciclo de lavado automático del grupo café la erogación de 1 ó 2 cafés para no generar problemas de gusto en la primera venta sucesiva al lavado. Mirar el párrafo ” Modificacion de los demas parametros de funcionamiento (varios)” para mayor informacion de como programar esta funcion.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

HORA HH.MM

DIA gg

MES
mm

AÑO
AA

Estas funciones sirven para ajustar respectivamente la hora actual (en el formato hh.mm), el mes y el día del mes corrientes (en el formato mm y gg) y el año corriente (en el formato aa).

Al final de la programación pulse la **tecla 1**.

12.6 Registro maquina apagada

El distribuidór registra los ultimos 20 OFF del distribuidór. Para visualizar apretar la **tecla 1** hasta el visualizador aparece:

REGISTRO
MAQUINA APAGADA

Pulsando la **tecla 2** aparecen en el visualizador hora, día, mes y año corriente de los ultimos 20 OFF.

n. 1 OFF NNN
hh:mm gg-mm - aa

Para cancelar, visualizar cada registro y tener pulsado para algunos segundos la **tecla 4**.

12.6.1 Pre-selección de los Decontadores Productos

Por algunos modelos de distribuidores es posible plantear el nùmero dos segundos que el motor debe trabajar por distribuir productos solubles antes visualizar que el producto en el contenidor es terminado.

Por efectuar la operación escoger PROGRAMMACIÓN, pulsar la **tecla 1** en el visualisador aparece:

PROGRAMMACIÓN
PRODUCT QTY - - - - -

Pulsando la **tecla 2** aparece:

QTY PRODUCT 1
[-xx] xx

hasta

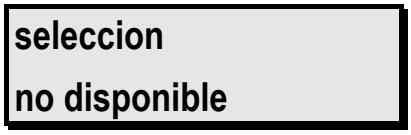
QTY PRODUCT 6
[-xx] xx

Pulsando las **teclas 4** y **5** es posible plantear el nùmero dos segundos que el motor debe trabajar. Por pasar esta functión etablecer estos parámetros de **PRODUCTO QT 1** a **PRODUCTO QT 6** a 0.

Por activar esta functión registrar por cada contenidor el nùmero dos segundos que el motor debe trabajar para distribuir 1 g de producto. Calcular después, con arreglo a la capacidad del contenidor, cuan segundos el motor debe trabajar por terminar el producto y pre-plantear el valor del relativo contador.

PE: Si dientro el contenidor del café, respectivo al motor 1, se meten 1000 g de café y el motor café dispense 1g de café en dos segundos y después el contenidor seras vacio en 2000 segundos; después es necesario plantear **PRODUCTO QT. 1 =** 2000.0.

Cuan todos les selecciónes con esto producto sin dispensade el contador disminue los segundos disponibles. En fin de ce segundos todos les bebidas hace con esto producto sin inhibidos y el visualisador aparece:



Por confirmar los datos insertado pulsar la **tecla 1** y después pulsar la **llave** en el visualisador adentro el distribuidor. Cuando el visualizador aparece el massaje de venta standard pulsar consecutivamente la **llave** por 8 segundos en el visualisador, hasta el visualisador aparece:

Por inserir los datos en venta, pulsar consecutivamente la **llave** por 8 segundos en el visualisador, hasta el visualisador aparece:

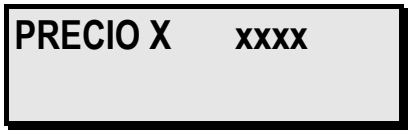
12.6.2 Planteamiento de los precios de venta Snack

En distribuidor está en condiciones de memorizar los precios de venta, cada uno asociable a cada una de las selecciones Snack (11, 12, etc.). Cuando una selección es asociada a un precio puesto en 0, ésta es en erogación gratuita.

Para proceder a la modificación de los precios de venta en modo de programación, pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento

Pulsando las **teclas 2** y **3**, escoja el precio que se desea modificar.

Por ejemplo, aparecerá



Pulsando las **teclas 4** y **5** modifique el valor del precio visualizado.

Pulse la **tecla 1** para confirmar los datos planteados.

Los precios de venta planteados con la máquina abierta y encendida, cuando se visualiza el mensaje de invitación pueden cambiarse entrando en modo de prueba de selecciones (*free-vend, leer el párrafo* « Planteamiento de los precios de venta").

12.6.3 Lectura de los datos de venta de los productos Snack

Esto párrafo se refiere a la lectura de los datos de venta de los productos Snack. El distribuidor mantiene en la memoria varios contadores que permiten una lectura directa de los consumos y de los ingresos.

En modo programación, proceda a la lectura de los parámetros pulsando la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION
DATOS DE VENTA

Todos los contadores excepto el de los ciclos totales pueden ponerse en cero. Para poner en cero un contador pulse la **tecla 4** mientras esté visualizado.

Pulsando a este punto **la tecla 2** aparecen en secuencia los siguientes contadores:

TOTAL SELECCION
XXXXXX

Este valor indica el número total de ciclos de venta efectuados por el distribuidor. El mismo valor como esta descrito anteriormente. El valor no puede ponerse a cero.

PARCIAL
XXXXXX

Este valor indica el número parcial de ciclos de venta efectuados por el distribuidor a partir del último número de puesta en cero.

TOTAL
XXXXXXXX

Este valor indica el total de dinero ingresado a partir de la última puesta a cero.

PRUEBAS
XXXXXX

Este valor indica el número de bebidas en modo de prueba de selecciones (*free-vend:* véanse "Planteamientos de los precios de venta normales").

Para concluir, existen contadores parciales para cada tecla.

Pulsando consecutivamente la **tecla 2** aparecen los valores de

TOTAL SEL. X
xxxxxxx

que indican el total de bebidas erogadas por cada tecla.

12.6.4 Modificación de la temperatura Snack abierta.

Le distribuidor decide y regula la temperatura de la unidad Snack.

Para modificar la temperatura, en la modalidad programación, pulsar consecutivamente la **tecla 1** hasta que el sub-menu:

PROGRAMACION - -
VARIOS SNACK

Es visualisado.

Pulsando la **tecla 2** aparece:

TEMPERATURA
Snack XXX

Pulsando la **tecla 4** y **5** establecer el valore.
En fin de programación, pulsar la **tecla 1** para establecer los dados abiertos.

12.6.5 Registro de los FUERA SERVICIO de la unidad Snack

Le distribuidor registra los últimos 20 FUERA SERVICIO de la unidad Snack. Para leer sombre el visualisador, pulsando consecutivamente la **tecla 1** aparece:

REGISTRO
FUERA SERVICIO SNACK

Pulsando la **tecla 2** aparecen hora, dìa, mes y año de los últimos 20 FUERA SERVICIO.

n. 1 OFF NNN
hh:mm gg - mm - - - aa

Para retrasar, visualise cada FUERA SERVICIO y pulse consecutivamente la **tecla 4.**

13 Planteamiento de sistemas de pagos

Proceda al planteamiento de los sistemas de pagos siguiendo siempre las instrucciones suministradas por el fabricante. Este argumento de programación esta después aclarado a titulo de información:

1. Apague el distribuidòr

2. Enganche el monedero en su soporte en la puerta

3. Conecte a la platina visualizador el cavo de diálogo

4. Ponga en marcha el distribuidòr

Compruebe con monedas si los valores visualizados por el distribuidòr corresponden a los valores de las monedas introducidas, si no vease “Programacion Coin-set”

Salir de PROGRAMACION.

Ahora el distribuidor está listo para el uso con el monedero.

14 Operaciones de limpieza y cargado

ATENCIÓN: El personal que accede al cargado de los productos debe poseer la cartilla sanitaria en curso de validez y protecciónes especificas. Controle además el cumplimiento de otras eventuales NORMAS NACIONALES o locales.

ATENCIÓN: Dada la susceptibilidad a la excesiva temperatura y humedad de algunos productos alimenticios utilizables en el distribuidor, el aparato puede producir mal funcionamiento si opera a temperaturas superiores a 30°C con humedad relativa superior a 80%.

ATENCIÓN: Uso del interruptor de seguridad puede poner en acción algunas partes del distribuidor.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores automáticos.

Para garantir un functionamiento correcto del distribuidor, es necesario disponer des operaciones de limpieza periódicamente como descrito después. Algune opéraciones son en acuerdo con las vigentes normas. Es necesario efectuar les opéraciones de limpieza en un momento de inactividad del distribuidor.(Por ejemplo en el momento que el distribuidor es fuera servicio por un tiempo limitado, como descrito en el parràfo "Fuera servicio" - Temporáneo")

ATENCIÒN: Es necesario efectuar les operaciones de limpieza cuando el distribuidor es abierto y apagado. El cargado de los productos debe suceder después les opéraciones de limpieza.

ATENCIÒN: La correcta installacion del distribuidor está prevista en ambientes cerrados a temperatura entre 5°C y 30°C con humedad relativa superior a 80%.

14.1 Limpieza cotidiana

El objeto de estes operaciònes es de prevenir el encumbrarse de bacteria en áreas en contacto con alimentos. Antes cada operaciónes, limpiarse las manos con atención. Para efectuar estes operaciònes utilizar dos paños limpiados; en caso que agua potable falta, buscar un contenidor de agua potable.

Proceder como de sèguito:

Asegurarse que el distribuidor es apagado.

1) Con el paño limpiado, limpiar los componentes visibles en la area de erogación des productos.

2) Con atención desmontar y limpiar:

Pilas rodador, soporte rodador y pantalla;

los tubitos de silicone para salida productos;

los gorgeos des productos y corbeteras.

Cuando les rodadores estas desmontatos, limpiar la base des soporte rodador con un paño limpiado.

Secar con atención los componentes con un paño limpiado y remontar todos los componentes limpiados.

ATENCIÓN: durante los operaciones de limpieza remover el cabo d'alimentación para prevenir cada contacto con l'agua.

14.2 Limpieza semanal

Es necesario hacer este operaciones una vez para semana, después la limpieza cotidiana.

Asegurarse que el distribuidor es apagado.

Con un paño liento limpiar superficie donde estan los contenidores productos y el fundo del distribuidor para remover eventuales polvos caidos durante el cargado. Limpiar l'exterior con atención particular par la zona de erogación.

14.3 Rellenamiento de los productos.

Cuando necesario, efectuar el cargado como de seguito.

ATENCIÒN: El cargado de los productos debe estar cuando el distribuidor es apagado.

14.3.1 Rellenamiento des ingredientes.

Cuando necesario, efectuar el rellenamiento des contenidores.

ATENCIÒN: Es necesario efectuar les operaciones cuando el distribuidor es apagado.

Leer sombre el contenidor cual ingrediente rellenar en le distribuidor.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores automáticos.

Rellenar los contenidores con les ingredientes, después la remoción.

Usar una cantidad de producto suficiente por espacio de dos rellenamientos, además non superar les cantidades en la tabla:

PRODUCTOS	QT.
Café en granos	1.2Kg
Leche (pequeño)	0.45 Kg
Chocolate (pequeño)	1.0 Kg
Chocolate	2.1 Kg
Tè (pequeño)	1.3 Kg

Es prevenir el deterioro de los productos en exceso. Es mas bien remover los contenidores des ingredientes soluble

s para facilitar el rellenamiento.

Hacer l'encierro del gorgeo de los productos para prevenir desterrado de polvos.

15 Manutención ordinaria y preventiva

15.1 Manutención mensual

15.1.1 Desinfección de los componentes en contacto con ingredientes.

ATENCIÓN: durante les operaciónes de manutención ordinaria y preventiva el personal técnico pode haber contacto con algunas partes en acción del distribuidor.

Les operaciónes de manutención incluir la limpieza, la rellenadura de los productos, la programmación eléctrico, y otros más.

Durante estes operaciónes es necesario que el personal en contacto con algunas partes del distribuidor haben protecciónes.

Efectuar estes operaciónes una vez para mes por asegurar l'higiene del distribuidor. Leer estes operaciónes en el parrafo "Limpieza y Desinfección de los componentes en contacto con ingredientes."

15.1.2 Ajuste del grado de moledura

El tiempo de infusión para un café expresos de 50 ml debe ser de unos 20 segundos. Si a causa del desgaste de las muelas disminuyese el tiempo de infusión, actúe en la virola de ajuste de la moledura girándola de 1-3 muescas en el sentido indicado por el adhesivo cerca del molinillo mismo a fin de obtener una moledura más fina y por consiguiente un tiempo de infusión adecuado.

15.1.3 Manutenzione del gruppo espresso

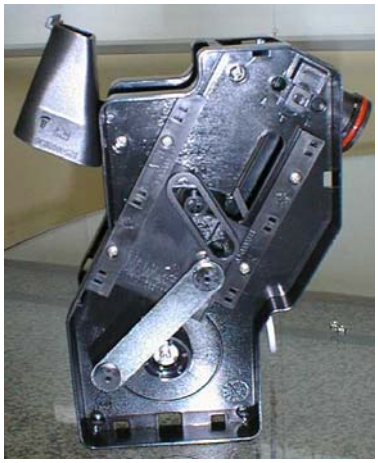
Al final del mes de uso deben engrasarse siempre las siguientes piezas de utilizando grasa al silicón para uso alimenticio.

Si el grupo ha erogado por lo menos 15.000 cafés desde la última revisión deben también sustituirse las juntas estancas de los filtros.

Per el lavado del grupo:

desmontar las chapas fermo fijación superior;

gire hacia l'alto el suporte filtro superior hasta llevar la red metalica hacia l'externo, desmontarla y enjuagarla en agua caliente hasta la completa limpieza.



gire el grupo en posición de expulsión fondos y derribar la rampa polvos café

enjuague filtro y red en agua caliente hasta la completa limpieza. Sustituya tambièn, si necesario, la guarniciòn.

Vuelva a montàr todas las piezas siguiendo un procedimiento inverso al desmontaje.

15.1.4 Limpieza y desinfección de los componentes en contacto con ingredientes.

Con el distribuidor encendido, asegúrese de que en el visualizado esté presente el mensaje:

rheavendors
XS PB

ponga vs.
el vaso

Abrir la puerta. Introducir la llave en el interruptor de seguridad, en el visualizador aparece:

1=PROGR
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**; el visualizador mostrarà:

LAVADOS
SEL 1-2-3

Utlizàr entonces las **teclas 1**, **2** y **3**. Erogue en total unos 3 l de agua utilizando ciclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera. Apretar la tecla interna para terminar la operaciòn.

Apagar la maquina.

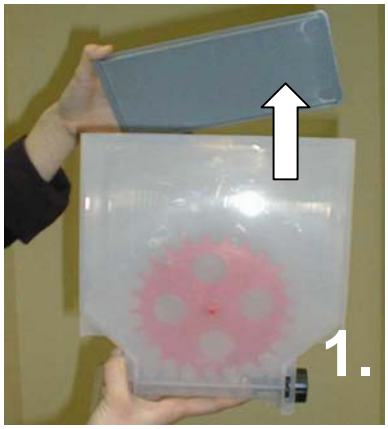
Lávese atentamente las manos.

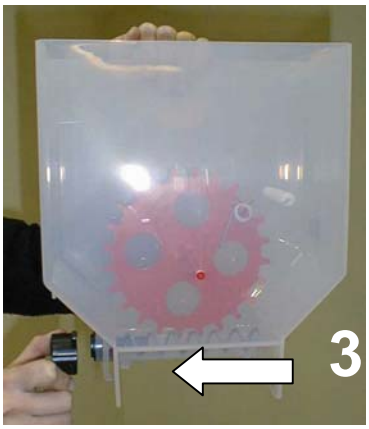
Prepare por separado, en un recipiente adecuado, una solución desinfectante antibactérica a base de cloro siguiendo las instrucciones adjuntas al producto.

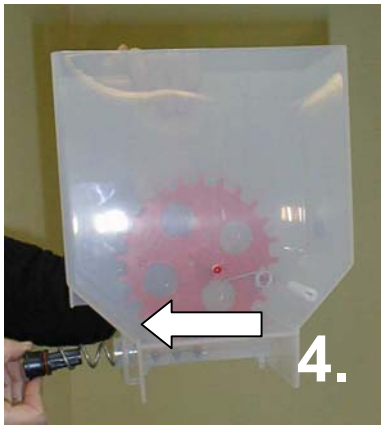
Levante la tapa superiòr.

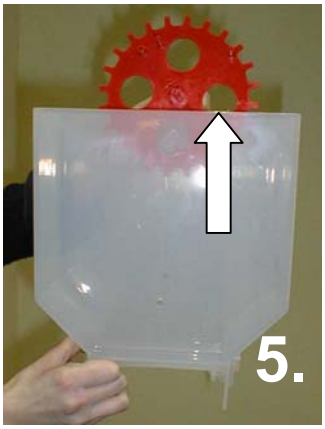
Extraiga todos los contenedores de productos del distribuidor.

Desmonte los contenedores de productos.

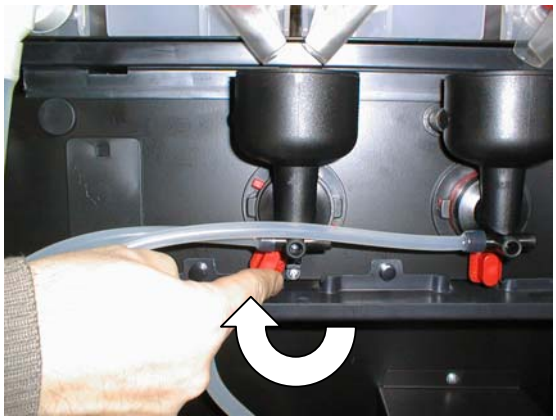


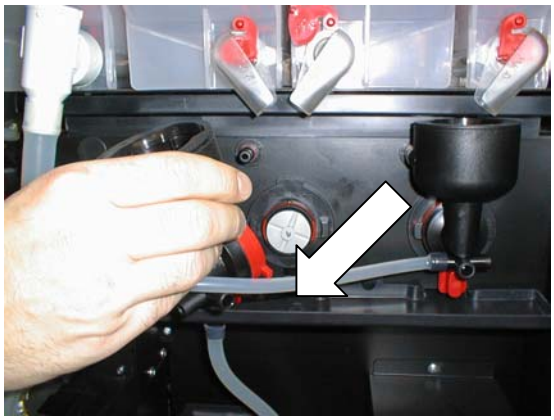




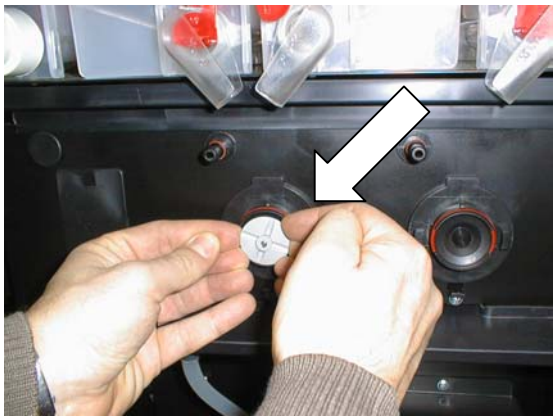


y sumerja todo en la solución precedentemente preparada.





Saque las tazuletas de los batidores y las helices.



Extraiga los tubos de silicona de salida del producto y los soportes de los tubos de erogación del producto.

Sumerja todo en la solución.

Con un paño empapado en la solución limpie también las bases de las licuadoras que permanecen fijadas al distribuidor.

ATENCION: El tiempo necesario para una completa desinfección de las piezas sumergidas en la solución está indicado en el envase del producto.

Al final de la desinfección, recupere los contenedores y sus tapas, séquelos cuidadosamente (utilizando aire comprimido, un secador eléctrico o paños desinfectados) y vuelva a ensamblarlos en el distribuidor. Luego recupere las otras piezas desinfectadas y vuelva a montarlas siguiendo el procedimiento inverso al usado para el desmontaje.

Reencienda la maquina y espere el mensaje:

RHEA VENDORS
XS PB

Efectúe cíclicamente los lavados de los batidores.

Pulsando el pulsador interno. El visualizador mostrarà:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**: el visualizador mostrarà:

LAVADOS
SEL 1-2-3

Erogue en total unos 2 l de agua utilizando ciclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera.

Apretar el pulsador en la platina en el interior del distribuidor para terminar la operaciòn.

15.1.5 Manutención

Por una mas esmerada manutención del distribuidor esta un menu MANUTENCIÓN hecho a propósito donde es possible plantear des alarmas especiales qui informes que es necesario intervenir sombre el distribuidor.

Para entrar en tal menu apretar la tecla sombre la ficha visualizador a l'interior del distribuidor. En el visualizador aparece:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 5**. En el visualizador aparece:

PROGRAMACION
MANUTENCION

Reemplazo filtro agua

Apretar la tecla **2**, en el visualizador aparece la primera opzión de manutención:

dec. filtro H2O

Utilizar las **teclas 4** y **5** para aumentar o reducir el numero de le selecciónes que el distribuidor debe distribuir antes que en el visualizador aparece el mesajo **el filtro agua debe ser reemplazado.**

Para programmar el numero de las bebidas que el distribuidor debe distribuir, tenir la **tecla 8** apretada tanbien que en el contador de izquierda aparece el mismo valor programmado a derecia.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador a derecìa disminuye. Cuando faltan 5 selecciónes a que el contador se pone a cero el distribuidor queda en fonction y sombre el aparece un primero aviso:

change
water filter

Cuando el contador arriba a 0 el distribuidor no arregla bebidas y en el visualizador aparece:

FUORI SERVIZIO
Filtro acqua

Esto mesajo es una invitación por sustituya el filtro agua.

Después haber reeplacado el filtro por restablecer el distribuidor, pulsando la **tecla** sombre la ficha visualizador en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menu MANUTENCIÓN. Visualisar con la tecla **2** el paramétro:

dec. filtro H2O

y plantear de nuevo el numero de selecciónes pulsando la **tecla 8**.

Lavado grupo de cafè

Apretando la **tecla 2** sombre el visualizador aparece la segunda opción de manutención:

dec. grupo café

Utilizar las **teclas 4** y **5** para aumentar o reducir el numero de le selecciónes que el distribuidor debe distribuir antes que en el visualizador aparece el mesajo que hace saber que el grupo café debe ser limpiado.

Para programmar el numero de las bebidas que el distribuidor debe distribuir, pulsar la **tecla 8** hasta visualisar en el contador de izquierda el mismo valor programmado a derecia.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador a derecìa disminuye. Cuando faltan 5 selecciónes a que el contador se pone a cero el distribuidor queda en fonction y sombre el visualisador aparece un primero aviso:

make cleaning brewer

Cuando el contador arriba a 0 el distribuidor no arregla bebidas y en el visualizador aparece:

OUT OF SERVICE cleaning brewer

Este mesajo hace saber que una operación de limpiado del grupo es necesaria.

Después les operaciónes de limpiado por restablecer el distribuidor, pulsando la **tecla** sombre la ficha visualizador en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menu MANUTENCIÓN. Visualisar con la tecla **2** el paramétro:

dec. gruppo caffè [200] 200

y plantear de nuevo el numero de selecciónes pulsando la **tecla 8**.

Vaciamento pila colección fondos cafè

Apretando la **tecla 2**, en el visualizador aparece la tercera opción de manutención:

dec. fondi caffè [200] 200

Utilizar las **teclas 4** y **5** para aumentar o reducir el numero de le selecciónes que el distribuidor debe distribuir antes que en el visualizador aparece el mesajo que es necesario vaciar la pila colección fondos cafè.

Para programmar el numero de las bebidas que el distribuidor debe distribuir, tenir la **tecla 8** apretada tanbien que en el contador de izquierda aparece el mismo valor programmado a derecia.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador a derecìa disminuye. Cuando faltan 5 selecciónes a que el contador se pone a cero el distribuidor queda en fonction y sombre el aparece un primero aviso:

remove coffee grounds

Cuando el contador arriba a <u>0 el distribuidor ne eroga mas bebidas y en el visualizador aparece:</u>

OUT OF SERVICE coffee grounds

Este mensaje hace saber que una operacion de vaciamiento de la pila coleccion café.

<u>Después les operaciónes de vidamento de la pila colección fondos café por restablecer el distribuidor</u>, pulsando la **tecla** sombre la ficha visualizador en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menu MANUTENCIÓN. Visualisar con la **tecla 2** el paramétro:

dec. fondi caffè
[200] 200

y imposter de nuevo el numero de selecciones tener apretada la **tecla 8**.

Apretar le tecla **1** y salir dal menu MANUTENCION.

15.1.6 Regeneración del filtro ablandador

Este párrafo se aplica exclusivamente a los distribuidores provistos de filtro ablandador.

Pulsar el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor.

El visualizador mostrarà:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAVAD
5 = MANUT.

Apagar la maquina. Apretando la **tecla 5** el visualizador mostrarà:

PROGRAMACION- - - -
MANUTENCION

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

dec. filtro H2O

Apretando las **teclas 4** y **5** para modificar el numero de las selecciones que la maquina debe distribuir ante que el mensaje que el filter debe ser substituido apparece en el visualizador.

Para programar el numero correcto mantener apretado **la tecla 8** hasta que el contador irquierdo (el contador entre parentesis) contiene el mismo numero .

Durante la marcha de la máchina, el contador a la derecia disminuye. Cuando el arriba a 0 el hace ver:

MAQUINA APAGADA
Filtro agua

Este mensaje hace saber que es necesario hacer el cambio del filtro agua.

Después introducir en sub-menu Then enter in the sub-menu PROGRAMMACION MANUTENCION, buscar **dec. filtro** y restablecer les selecciones pulsando la **tecla 8** consecutivamente.

Apretar la tecla 1 y salir de PROGRAMMACION.

16 Salida de servicio

16.1 Temporal

Si prevee una inactividad prolongada del distribuidor, efectue previamente las siguientes operaciones:

Entrar en el modo programación (véase “Entrada y salida del modo de programación”):

Pulsando la **tecla 1**, escoja el visualizador de programación:

PROGRAMACION
TEMPERATURA

Pulsando la **tecla 2** aparece:

TEMPEATURA
caldera 85

Pulsando la **tecla 5**, programar la temperatura a 0.

Para confirmar el valor programado, apriete la **tecla 1**.

Extraiga el enchufe de alimentación eléctrica

Descargue de los contenedores todos los productos de consumo

Extraiga y lave en agua caliente todas las piezas a contacto con alimentos. Éstas son las mismas descritas en la sección "Manutención"

Version AR - solamente para versiones con alimentaciòn a red: Cierre el grifo externo de la red hídrica y desconecte el tubo de alimentación hídrica del distribuidor

Vacíe todo el contenido de la caldera sacando la tapa al extremo del tubo de descarga. Vuelva a montar el tapón en el tubo.

Vacíe y limpie el contenedor de recolección de desechos líquidos.

Limpie con un paño húmedo todas las superficies internas y externas. Proteja el exterior del distribuidor con una lona o película plástica. Guarde en lugar protegido y a temperatura no inferior a 5°C.

16.2 Definitiva

Antes de proceder a la salida de servicio definitiva es necesario haber efectuado las operaciones de vaciado de los productos y del agua descritas en el párrafo precedente.

El distribuidor no está compuesto por materiales contaminantes, sin embargo, para su demolición se aconseja desensamblar el aparato subdividiendo las varias partes en base al tipo de material de fabricación (plástico, metal, papel, etc.). En particular remover de la scheda electronica CPU la bateria y la remover en segurdad. Confíe a empresas especializadas la eliminación de todas las piezas.

17 Otras advertencias para el operador

El distribuidor en su poder es seguro para una persona que sigue las instrucciones de carga y limpieza ordinaria indicadas en este manual. El operador no debe por ningún motivo acceder a las zonas del distribuidor cuyas protecciones estén bloqueadas por medios que requieran una herramienta para ser liberadas.

Algunas operaciones de manutención (a efectuarse exclusivamente por parte de técnicos especializados) requieren la entrada a contacto con algunas protecciones de seguridad del distribuidor. La preparación técnica, la observación de los procedimientos de manutención ilustradas en este manual y la debida prudencia en las zonas contramarcadas por indicaciones de peligro residuo permiten en todo caso operar en modo seguro. Las etiquetas de señalización de peligro están aplicadas en protecciones fijas y siguen la simbología:

- posibilidad de contacto con piezas en tensión;
- posibilidad de contacto con superficies calientes.

18 Solución de problemas comunes

18.1 Problemas indicados por el distribuidor

Los problemas descritos en este párrafo son señalados por un mensaje de error en el visualizador del distribuidor..

SÍNTOMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El visualizador muestra **"OFF 2"**: **el distribuidor está fuera de servicio.**	Ausencia de diálogo serial entre la platina de interfaz opcional y el sistema de pago serial	Programe correctamente el sistema de pago.
	No hay conexiòn fisica con la platina de interfaz opcional	Conecte correctamente el sistema de pago a la platina opcional de dialogo
	El sistema de pago no está alimentado o es defectuoso	Asegúrese de que el sistema de pago sea funcional
	Moneda engastada	Remover la moneda
El visualizador muestra **"OFF 5": el distribuidor está fuera de servicio.**	Una o ambas memorias EAROM son defectuosas	Sustituyalas
El visualizador muestra "**FALTA AGUA" el distribuidor está fuera de servicio.**	Falta de agua [version con conexiòn a red - **version AR**]	Espere el restablecimiento de la presión de red o abra el grifo externo de red al exteriòr del distribuidor
	Ha saltado la seguridad en una válvula de entrada del agua [version con conexiòn a red - **version AR**]	Restablezca la seguridad en la válvula
	Falta de agua [versiòn con alimentaciòn autonoma – **version AA**]	Llene el tanque interno de agua
El visualizador muestra **"OFF 6 B": el distribuidor está fuera de servicio.**	El motor de la bomba de la caldera puede estàr fuera de servicio	Verificàr el motor de la bomba, su conexiòn o las sondas de nivel
La pantalla muestra **"OFF 7": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café.**	Contador volumetrico tapado	Desmontar y repulir el contador volumetrico
	El tiempo de infusión del café es demasiado largo	Ajuste en modo apropiado el grado de moledura actuando en la virola apropiada del molinillo
		Programe apropiadamente la cantidad de café molido
La pantalla muestra "**OFF 8**": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café	El grupo de café no regresa a la posición de reposo.	Controle microswitch posición grupo café y verificar la correcta alimentación motor grupo café.

		Extraiga el grupo, límpielo y engráselo.
La pantalla muestra **"OFF 8A": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café**	El grupo de café no regresa a la posición de reposo.	Controle el grupo café y microswitch presencia grupo
La pantalla muestra **"OFF 8B": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café**	Tubo entrada agua grupo café no esta insertado correctamente	Controle tubo entrada agua grupo café y microswitch
El visualizador muestra **"OFF 9": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café**	Después del tiempo límite (programado) no se ha alcanzado la dosis suficiente de café molido en el dosificador	Programe eventualmente aumentando el valor, el planteamiento de la función "TIEMPO MOLEDERA" del argumento "VARIOS" en el modo de programación.
	Las muelas del molinillo están desgastadas	Sustitúyala.
El visualizador muestra **"OFF 10": el distribuidor está fuera de servicio.**	Falta de datos de memoria.	Entre en modo de programación, restablezca los planteamientos de todas las funciones para que muestren valores plausibles (cargue eventualmente los datos estándares) y luego salga del modo de programación. Eventualmente sustituya las EAROM
El visualizador muestra **"OFF 12": el distribuidor está fuera de servicio.**	El motòr de selecciòn de los tubos està fuera de servicio	Controlàr motor y cableado
El visualizador muestra **"OFF 14": el distribuidor está fuera de servicio.**	Se han erogado demasiadas bebidas sin restablecerse el nivel de la centralita de recarga de la caldera de solubles	Controle la funcionalidad de las sondas de nivel en la caldera
El visualizador muestra **"OFF 16": el distribuidor está fuera de servicio.**	La tecla interna en se a travado	Controle y eventualmente sustituya el tecla
El visualizador muestra **"OFF 17": el distribuidor está fuera de servicio.**	El teclado de selecciones para las teclas de 1 a 8 tiene por lo menos una tecla bloqueada	Controle y eventualmente sustituya el tecla o el respectivo cableado.

El visualizador muestra **"OFF 24V A": el distribuidor está fuera de servicio.**	Platina electronica defectuosa	Verificar el diod Zener TL 431 en la platina electronica y evenutalmente cambiar la platina
El visualizador muestra **"OFF 24V B": el distribuidor está fuera de servicio.**	El fusible de 5A en la platinaha saltado	Cambiar el fusible
	El transformador no dona suficiente tension	Cambiar el transformador
	Platina electronica defectuosa	Cambiar la platina
El visualizador muestra **"OFF 31 A": el distribuidor está fuera de servicio.**	Error en el control de temperatura de la caldera (temperatura demasiado alta)	Busque un corto-circuito en el circuito de alimentaciòn de la resistencia (platina, cableado, ...)
El visualizador muestra **"OFF 31 B": el distribuidor está fuera de servicio.**	Error en el control de temperatura para la caldera (temperatura demasiado baja)	Uno de los dos termostatos de segueridad de la caldera a saltado. Ripristinelo.
		La resistencia se ha interrumpido. Sostituyela.
		El cableado a la resistencia esta interrumpido.
El visualizador muestra **"OFF 31 C": el distribuidor está fuera de servicio.**	La sonda de temperatura tiene problemas de lectura	Cambie la sonda de temperatura o controle el cableado
El visualizador muestra **"PLEASE LOAD THE MASTER PROGRAM"**	No esta cargado alcuno programa master	Cargar el programa master corecto con la llave flash.
El visualizador muestra **"OFF 34": el distribuidor Snack está fuera de servicio.**	**Sólo para distribuidores coligados con distribuidores Snack** La sonda de temperatura del distribuidor Snack tiene problemas de lectura	Cambie la sonda de temperatura del distribuidor Snack o controle el cableado
El visualizador muestra **"OFF 36": el distribuidor Snack está fuera de servicio.**	**Sólo para distribuidores coligados con distribuidores Snack** El teclado de selecciones para las teclas del distribuidor Snack tiene por lo menos una tecla bloqueada	Controle y eventualmente sustituya el tecla o el respectivo cableado.
Digitando el codigo para una séleccion Snack El visualizador muestra: **"SNACK no disponible"**	**Sólo para distribuidores coligados con distribuidores Snack** Problemas a los motores productos del distribuidor Snack	Verificar si un producto Snack esta encajado. Verificar y eventualmente sustituyo el motor producto o el respectivo cableado.

18.2 Problemas varios

Los problemas descritos en este párrafo no son señalados por ningún mensaje en el visualizador del distribuidor.

SÍNTOMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El distribuidor no se enciende (ninguna de sus piezas está alimentada)	Ausencia de tensión de red	Espere el restablecimiento de la tensión de red
	Una de las calderas ha llegado a la ebullición	Restablezca el interruptor térmico de seguridad correspondiente a la caldera que presenta la anomalía. Inspeccione la funcionalidad y el cableado de la sonda de inmersión o de la resistencia en la caldera y eventualmente sustitúyalas,
	Un fusible general (230 V) está interrumpido	Sustitúyalo.
	El interruptor de seguridad de la puerta es defectuoso	Sustitúyalo.
El distribuidor no se enciende (algunas de sus piezas están alimentadas, pero el visualizador está apagado)	El fusible en la ficha CPU (8,5 V) está interrumpido	Sustitúyalo.
	El visualizador está mal conectado con la ficha CPU	Controle la conexión correcta.
El distribuidor está encendido, comienza la selección normalmente, pero no eroga ni agua ni producto	Uno de los dos fusibles de potencia (24 V) en el soporte transformador está interrumpido	Sustitúyalo.
El distribuidor está encendido, efectúa la selección normalmente, eroga agua pero no producto	Uno o varios contenedores de producto no están correctamente alojados en su asiento	Enganche correctamente los contenedores de producto.